

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN, DIRECCIÓN FACULTATIVA DE LAS OBRAS Y ESTUDIO DE SEGURIDAD Y SALUD PARA LA REFORMA Y SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS DE MADRID. P.A. 2017-7-006

ÍNDICE

CUESTIONES DE CARÁCTER GENERAL

1. Objeto del pliego	2
2. Normativa a la que ha de adaptarse la redacción del proyecto y de los estudios de seguridad y salud y de gestión de residuos.....	2
3. Prescripciones técnicas para la redacción del proyecto.....	4
4. Documentación aportada por la Administración	5
5. Equipo facultativo.....	5

REDACCIÓN DEL PROYECTO

6. Bases para la realización del proyecto	5
7. Contenido del trabajo a presentar.....	6
7.1. Planos.....	9
7.2. Pliegos de prescripciones técnicas particulares.....	10
7.3. Mediciones.....	13
7.4. Presupuesto	13
7.5. Estudio de Seguridad y Salud	14
7.6. Estudio de producción y gestión de los residuos de construcción y demolición	15
8. Plan De Control de Calidad del Proyecto.....	16
9. Obtención de licencias	16

Anexo I – Memoria Funcional

Anexo II – Datos de superficies

CUESTIONES DE CARÁCTER GENERAL

1. OBJETO DEL PLIEGO

El objeto del presente pliego es la redacción de prescripciones técnicas particulares para la redacción del proyecto básico y de ejecución, dirección facultativa de las obras y estudio de seguridad y salud para la reforma y suministro de equipamiento para la cocina del Hospital Clínico San Carlos de Madrid. (En adelante H.C.S.C.).

El objeto del contrato comprende la redacción de:

- a) Proyecto básico y de ejecución (obras, instalaciones y equipamientos)
- b) Estudio de Seguridad y Salud
- c) Estudio de gestión de residuos de construcción y demolición
- d) Cualquier documento urbanístico complementario para la realización de trámites y obtención de permisos, licencias y autorizaciones precisas.
- e) Coordinación de seguridad y salud durante la redacción del proyecto, caso de ser necesario.
- f) Proyecto de demolición, en su caso.

Los Proyectos deberán estar redactados por técnicos competentes en las respectivas materias y coordinados por el Arquitecto o Ingeniero habilitado profesionalmente, redactor designado por el adjudicatario del contrato.

Los trabajos objeto del contrato se adecuarán a lo establecido en el P.C.A.P., a las normas que sean de aplicación y a las instrucciones que, en su caso, facilite el órgano de contratación, dentro del marco del vigente Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

2. NORMATIVA A LA QUE HA DE AJUSTARSE LA REDACCIÓN DEL PROYECTO. Y DE LOS ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y SALUD Y DE GESTIÓN DE RESIDUOS

El proyecto y demás documentación habrán de cumplir la normativa vigente aplicable al objeto del contrato, entre la que se encuentra la siguiente:

- a) Normativa de contratación: Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (B.O.E. de 16 de noviembre de 2011), así como el Reglamento General de la Ley de Contratos aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (B.O.E. de 16 de octubre de 2001) sobre contenido de los proyectos como documento básico para el contrato de ejecución de las obras y el R.D. 773/2015 por el que se modifican determinados preceptos del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

b) Programa funcional y los posibles ajustes que sobre el mismo se produzcan aportados por la Dirección Gerencia del H.C.S.C. (Anexo I)

c) Ley 38/1999, de 5 de noviembre, de ordenación de la edificación (B.O.E. de 6 de noviembre de 1999).

d) Normativa sobre Prevención de Riesgos Laborales: Ley 31/95, de 8 de noviembre, sobre prevención de riesgos laborales (B.O.E. de 10 de noviembre de 1995) y Ley 54/2003, de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales (B.O.E. de 13 de diciembre de 2003).

e) Normativa sobre Seguridad y Salud en obras de construcción: Real Decreto 1627/97, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y de salud en obras de construcción (B.O.E. de 25 de noviembre de 1997)

f) Normativa sobre la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición: Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero (B.O.E. de 13 de febrero de 2008)

g) Código Técnico de la Edificación aprobado por Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, incluyendo sus modificaciones, actualizaciones y desarrollos publicados hasta la fecha

h) Normativa sobre calidad de la edificación: Ley 2/1999, de 17 de marzo, de medidas para la calidad de la Edificación (B.O.C.M. de 29 de marzo de 1999)

i) Normativa sobre accesibilidad: Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social. (BOE nº 289, de 3 de diciembre de 2013), Ley 8/1993, de 22 de junio, de promoción de la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas (B.O.C.M. de 29 de junio de 1993) y Decreto 13/2007, de 15 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento Técnico de desarrollo en materia de promoción de la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas (B.O.C.M. de 24 de abril de 2007)

j) Normativa sobre eficiencia energética de los edificios: Real Decreto 235/2013, de 5 de abril, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios (B.O.E. de 13 de abril de 2013)

k) Normativa de aplicación más específica al proyecto:

- Normativa básica de obligado cumplimiento para obras de reforma.
- Normas específicas de las compañías suministradoras en la Comunidad Autónoma de Madrid, sobre instalaciones y acometidas.
- Legislación específica sobre edificios sanitarios.
- Reglamento 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento Técnico Sanitaria e Instrucciones Técnicas relacionadas con la alimentación y las cocinas de colectividades y en concreto cocinas de instalaciones sanitarias.

Será de aplicación la Normativa relacionada, cualquier otra que la modifique o la sustituya, así como toda aquella que sea complementaria o la desarrolle.

3. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA REDACCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto desarrollará el Programa de Necesidades basado en el Plan Funcional elaborado por la Gerencia del HCSC y que se acompaña en anexo I.

El proyecto incluirá también las obras e instalaciones de edificación necesarias para la conexión e integración con los servicios existentes en los lugares marcados por los organismos titulares de los servicios (agua, gas, saneamiento, electricidad, telecomunicaciones...) de tal manera que el conjunto de las obras resulte suficiente para su uso general.

El Proyecto de ejecución se realizará en base al proyecto básico aprobado, y aunque pueda ser necesaria la redacción de proyectos parciales de ejecución, tendrán la consideración de único.

El **plazo** para la redacción del proyecto objeto del contrato es el que se fija en el P.C.A.P. **de 2,5 meses.**

Una vez informado favorablemente por la Administración contratante, se entregarán los ejemplares necesarios para la tramitación de la licencia urbanística, tal como determinen las instrucciones del Ayuntamiento y, como mínimo, dos ejemplares en formato papel y uno digital. Los documentos que, como mínimo, habrán de integrarse en el proyecto serán los determinados en los artículos 123 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (BOE de 16 de noviembre de 2011) y 124 y siguientes del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Una vez supervisado por la Dirección Gerencia del HCSC, el contratista entregará **CINCO** ejemplares de los proyectos debidamente encuadrados en tamaño DIN-A4, en cajas rígidas, de acuerdo con las instrucciones recogidas en el Anexo que se entregará al adjudicatario del contrato en el momento de la firma.

Entregarán igualmente **dos copias informáticas** del proyecto en CD o DVD en formatos compatibles con Autocad (extensión .dwg o .dxf), formato de intercambio estándar (archivos extensión .bc3) y Word para planos, mediciones y presupuesto y texto, respectivamente.

Se incluirá además una copia de toda la documentación en formato compatible de intercambio de documentos, extensión .pdf. Deberán entregar 2 ejemplares en formato DIN A3 cuyo contenido será: breve descripción de la memoria, resumen del presupuesto por capítulos, planos generales en planta secciones y arquitectura, acotados y superficiados. Así como los Pliegos de Cláusulas

Administrativas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas que regularan la licitación de la obra y suministro de equipamiento.

4. DOCUMENTACIÓN APORTADA POR LA ADMINISTRACIÓN.

- Memoria Funcional y Programa de Necesidades elaborado por la Gerencia del HCSC.
- Datos de superficies.

5. EQUIPO FACULTATIVO

Para la redacción del proyecto el adjudicatario del contrato contará con un equipo facultativo que deberá incorporar, al menos, un arquitecto que ejercerá de proyectista director con experiencia acreditada en la realización en la dirección de obras de cocinas hospitalarias en los últimos 10 años.

Los proyectos específicos serán redactados por Ingenieros Industriales, superiores o técnicos, especialistas en instalaciones eléctricas, climatización, instalaciones especiales y especialistas con experiencia contrastada en el diseño de cocinas de hospitales con producción mixta (Tanto en cocina en línea fría como caliente), y un coordinador de Seguridad y Salud Laboral.

El contratista designará al arquitecto superior como coordinador del trabajo e interlocutor principal del equipo ante el Órgano de Contratación.

REDACCIÓN DEL PROYECTO

6. BASES PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO

Para la redacción del proyecto se parte del Programa Funcional aportado como Anexo I y de los documentos gráficos sobre situación y delimitación de los locales. Estimando un importe máximo de ejecución del proyecto y adquisición de equipamiento en su totalidad de 3.420.000 € (IVA incluido).

Durante la elaboración del trabajo el proyectista director se mantendrá en contacto directo y permanente con el Equipo Técnico asignado por la Gerencia del HCSC, recabando su conformidad sobre las soluciones básicas adoptadas con la frecuencia que ésta estime conveniente.

En ningún caso las normas contenidas en este Pliego podrán servir para justificar la omisión de estudios o descripciones que deban integrar el Proyecto según la legislación vigente o sean exigidas por las características específicas de la obra o por instrucciones dadas por la Administración contratante.

De forma ineludible, se deberán tener en cuenta para la redacción del proyecto las prescripciones que figuran en los Reglamentos, Ordenanzas Municipales, Normas e Instrucciones Oficiales de obligado cumplimiento, que guarden relación con obras del presente proyecto, con sus instalaciones complementarias o con los trabajos necesarios para realizarlas.

Si alguna de las Prescripciones o Normas a las que se refieren los párrafos anteriores no coinciden en algún aspecto decidirá, en última instancia, la Administración contratante.

7. CONTENIDO DEL TRABAJO A PRESENTAR

Los documentos a presentar por el adjudicatario son los contenidos en el **Anejo I "CONTENIDO DEL PROYECTO"** de la Parte I del Código Técnico de la Edificación:

- Proyectos básico y de ejecución de reforma.
- Estudio de Seguridad y Salud.
- Estudio sobre la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Pliego Técnico de la obra de reforma de la cocina a desarrollar.
- Pliego Técnico del equipamiento necesario para el buen funcionamiento de la Cocina a reformar con producción mixta (Capacidad para producir tanto en línea fría como caliente), que será independiente de los Pliegos de Obra de Reforma a desarrollar.
- Proyecto de demoliciones en el caso de ser necesario.
- Justificación del cumplimiento de la normativa sobre accesibilidad.
- Justificación del cumplimiento de las normas sectoriales, reglamentos y ordenanzas municipales de aplicación.
- Cualquier documento urbanístico o técnico que se requiera para la realización de trámites ante organismos competentes y para la obtención de cuantos permisos, licencias y autorizaciones sean necesarios incluyendo el visado del Colegio correspondiente.

Al adjudicatario del contrato le corresponde aportar la documentación precisa para que el adjudicatario de la obra pueda realizar ante los organismos competentes las gestiones necesarias para la obtención de permisos, licencias y dictámenes legalmente exigibles.

Además de los documentos que se indican en el Anejo I "**CONTENIDO DEL PROYECTO**" de la Parte I del Código Técnico de la Edificación, el adjudicatario entregará los siguientes anejos:

Anejo 2: Cuadros de superficies

Cuadros de superficies útiles y construidas, por plantas completas y resumen con sumatorio total. Asimismo un cuadro comparativo de superficies útiles con el programa funcional aportado por la Gerencia del Centro.

Anejo 3: Listado de equipamiento necesario

Se aporta dentro del Anexo 1 "Plan Funcional" aquellos equipos de cocina que son susceptibles de ser reutilizados una vez acabadas las Obras, el resto de los que se prevea que se necesitarán para poner en marcha la Cocina Mixta, deberán incluirse, junto a sus características específicas, dentro de uno de los dos Pliegos a realizar, en concreto en el Pliego Técnico de los Equipamientos de Cocina, dentro de un Procedimiento Abierto de Adquisición de Equipamientos.

Anejo 4: Documentación administrativa

- Plan de ejecución de la obra con valoraciones mensuales de las principales unidades de obra.
- Declaración de obra completa.
- Acta de replanteo previo.
- Clasificación de contratista exigida a los contratos de las obras.
- Fórmula de revisión de precios.
- Condiciones de acometida de las compañías suministradoras.

Anejo 5: Proyectos de las instalaciones

Se desarrollarán en apartados independientes las descripciones y cálculos de todas las instalaciones de la reforma:

1. Instalación eléctrica BT.
2. Instalación y cableado de voz y datos.
3. Instalaciones de gas natural
4. Instalaciones de climatización calefacción
5. Protección y extinción de incendios
6. Instalaciones abastecimiento y saneamiento
7. Instalaciones especiales de cocinas, cuartos fríos de preparación, hornos, freidoras, sartenes basculantes, abatidores, fuegos, armarios calientes, mesas frías, cintas de emplatado, baños maría, mesas calientes, lavaperolas y lavavajillas, Cámaras de Frio positivo y negativo, unidades de cabecera o técnicas de los futuros carros de convección forzada de distribución a plantas, etc...
8. Instalaciones de Cámaras de Frio positivo y negativo.
9. Cualquier otra instalación que sea necesaria y defina el proyecto.

Contendrán el estudio técnico y económico necesario para la correcta realización de las correspondientes instalaciones de la reforma, así como los datos y la documentación que sean necesarios para su ejecución.

En la parte del contrato que se refiera a obras de reforma, deberán especificarse los niveles de ahorro energético, calidad y comodidad, con objeto de contribuir a la mayor satisfacción y seguridad de uso, así como a la mejor rentabilidad de la inversión y el mayor aprovechamiento de los recursos de materiales y energía, con el fin de lograr las mejores condiciones de temperatura, humedad y limpieza del aire y conseguir los parámetros de confort más idóneos para el bienestar y salubridad de las personas y bienes.

Como contenido de cada uno de los proyectos, figurará al menos:

- Memoria con una exposición del proyecto lo más específica posible en cuanto a su definición y expresión, con la máxima claridad, de todos aquellos detalles que son necesarios para la ejecución del mismo, conociendo de esta forma las características fundamentales de diseño y funcionamiento de la instalación proyectada.
- Cálculos justificativos donde se especificarán todos aquellos cálculos precisos, necesarios y suficientes para el dimensionamiento de toda la instalación, tanto de máquinas como de elementos y accesorios de distribución.
- Pliego de condiciones donde se establecerán todas las características técnicas y constructivas que deben reunir los equipos y componentes de la instalación. Se integrará como un PPT independiente del proyecto de Obra de la reforma.
- Mediciones y presupuesto que recogerá un listado ordenado de todos los elementos que integran la instalación y su valoración económica.
- Planos que reflejarán gráficamente el concepto de diseño de la instalación incluyendo todos aquellos detalles constructivos que de otra forma pasarían desapercibidos.

Anejo 6: Plan funcional del nuevo modelo de cocina

Se deberá realizar un plan funcional de la cocina a reformar, con los nuevos equipamientos, donde se marquen:

- Plano con los Circuitos limpio y sucio.
- Línea de marcha hacia adelante.
- Esquema de funcionamiento.

Anejo 7: Plan de control de calidad de la obra

Definirá todos los ensayos, pruebas y controles que se deban realizar, tanto los normativos como aquellos otros que el redactor del proyecto considere necesarios para la correcta ejecución del edificio y sus instalaciones.

Dentro del presupuesto se incluirá, como capítulo independiente, un cuadro de mediciones y presupuesto de los ensayos, pruebas y controles que se deban de realizar.

Anejo 8: Fases de ejecución

En el desarrollo del proyecto se deberán tener en cuenta las fases en las que deben ejecutarse tanto las obras como los suministros de equipamientos. Partiendo de la premisa de que el Servicio de Alimentación a los pacientes del Hospital debe mantenerse. Para conseguirlo sin necesidad de recurrir a un servicio de Catering total externo, se deberá proponer unas fases que mediante el mantenimiento de la producción en las instalaciones, debidamente aisladas del resto de las obras, o mediante el suministro de productos en quinta gama, listos para emplatar y distribuir en aquella parte de la cocina que no esté en obras, se pueda mantener el servicio y el trabajo del personal de cocina.

Además de los anejos anteriores, el adjudicatario entregará como parte de la documentación, la siguiente:

➤ Memoria descriptiva

Se describe el objeto de las obras, que recogerá los antecedentes y la situación previa a las mismas, las necesidades a satisfacer y justificación de la solución adoptada, detallando los factores a tener en cuenta:

- Encargo, expediente, fecha, etc.
- Equipo redactor.
- Locales a reformar con descripción y situación.
- Normativa y Ordenanzas.

➤ Memoria constructiva.

- Sistema estructural.
- Sistema envolvente.
- Sistema de compartimentación.
- Sistemas de acabados.
- Sistemas de acondicionamiento de instalaciones.
- Equipamiento de cocina.

7.1. Planos

Incluirán todos los dibujos de conjunto y de detalle necesarios para la perfecta definición de la obra y su realización, con escala gráfica y numérica e indicación de norte.

Los planos deberán ser lo suficientemente descriptivos para que puedan deducirse de ellos las mediciones que sirvan de base para las mediciones pertinentes.

Serán de tamaño normalizado, máximo DIN-A1, no irán cosidos a las carpetas y el doblado se ejecutará primeramente según líneas verticales y después según líneas horizontales, a tamaño DIN-A4, sin solapa.

Además de lo especificado en **Anejo I "CONTENIDO DEL PROYECTO"** de la Parte I del Código Técnico de la Edificación, la documentación gráfica se ajustará a lo siguiente:

A. Estado actual (en su caso)

- Emplazamiento
- Distribución actual de los locales.
- Plantas de distribución

B. Distribución de los equipamientos

- Planos pormenorizados de los locales, con la reforma propuesta, y los equipamientos necesarios según el nuevo diseño funcional de cocina.

C. Plantas generales de arquitectura

- Plantas de distribución, amuebladas y equipadas, con orientación solar e indicación de usos, reflejando los elementos fijos y los de mobiliario cuando sea preciso para comprobar la finalidad de los espacios

- Cotas y superficies
- Albañilería y acabados
- Falsos techos
- Cubiertas
- Pavimentos

D. Alzados y secciones

- Demoliciones y actuaciones previas. Estado actual, en su caso

E. Planos de definición constructiva

- Detalles constructivos
- Secciones constructivas

F. Planos de estructura y cimentación

- Replanteo
- Cimentación y saneamiento
- Estructura: forjados, pilares, vigas, cuadro de pilares, etc.

G. Planos de instalaciones

- Esquema de principio de cada instalación.
- Se incluirán los planos de las instalaciones de las que no sean objeto de esta reforma, como pueden ser: fontanería, saneamiento, gas, ventilación, etc...

H. Memorias gráficas

- Carpintería interior
- Carpintería exterior
- Cerrajería
- Vidriería
- Elementos singulares

I. Planos de accesibilidad

- Planos detallados de cumplimiento de la normativa de accesibilidad de las obras contenidas en el proyecto, con especificación de los materiales empleados y de todas sus características para cumplir su función.

7.2. Pliegos de prescripciones técnicas particulares.

Se elaborará dos pliegos de prescripciones técnicas particulares:

7.2.1 Los cuales incluirán la Obra de reforma comprendida en el proyecto con el contenido que se detalla en el artículo 123 c) del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (BOE de 16 de noviembre de 2011) A los efectos de regular la ejecución de las obras, el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares del Proyecto deberá consignar expresamente:

7.2.1.1. Disposiciones generales

En el pliego de disposiciones generales se señalarán:

- El objeto del Pliego.
- Los reglamentos, instrucciones, normas, recomendaciones y Pliegos de Prescripciones Técnicas Generales que sean de aplicación.
- El obligado cumplimiento por el contratista de la obra de las disposiciones legales vigentes de carácter laboral, social, de higiene y seguridad en el trabajo, etc.
- La obligación del contratista de la obra de adoptar medidas de seguridad y la responsabilidad en la que incurrirá por los daños que pueda ocasionar su incumplimiento.
- Todos los permisos, licencias y dictámenes legalmente exigibles que se deban obtener serán por cuenta del contratista de la obra (Adjudicatario).

7.2.1.2. Descripción de las obras

Donde se hará una descripción lo suficientemente detallada para hacerse una clara idea del conjunto de las obras que comprende el Proyecto, mencionando solo aquellas características básicas de los materiales que permitan su identificación y reservando la completa consignación de sus características al oportuno capítulo. Igualmente se consignará:

- La inclusión en la contratación de las obras de los medios y obras auxiliares de los que dispondrá el contratista para la buena ejecución y conservación de las obras y para garantizar la seguridad de las mismas.
- Las condiciones técnicas que se establecen para la conservación y vigilancia de las obras, indicando que el contratista estará obligado a subsanar cuantos menoscabos aparezcan en las obras hasta su recepción definitiva, ya sean accidentales, intencionados o producidos por el uso natural, y que tendrá a su cargo todos los trabajos de vigilancia diaria, revisión y limpieza de las obras.
- Las etapas en las que se prevé la ejecución de las obras y, en su caso, la coordinación de todas las actuaciones que incidan en el funcionamiento del Centro durante la ejecución de las obras, de acuerdo con el anejo 8 del punto 8 del apartado 7 de este Pliego.
- El criterio a seguir sobre las omisiones y contradicciones del Proyecto durante la ejecución de las obras.

7.2.1.3. Condiciones de los materiales

De forma sucesiva se ordenarán los materiales por grupos homogéneos y se señalarán para todos y cada uno de los materiales a emplear en las obras (y no para ningún otro), las características mínimas que deben reunir los productos, equipos y sistemas que se incorporen a las obras, así como sus condiciones de suministro, recepción, conservación, almacenamiento y manipulación, las garantías de calidad y el control de recepción que deba realizarse incluyendo el muestreo del producto, los ensayos a realizar, los criterios de aceptación o rechazo y las acciones a adoptar, en su caso, así como los criterios de uso, conservación y mantenimiento.

Se establecerá el derecho de la Dirección de la obra a exigir cuantos catálogos, certificados, muestras y ensayos estime convenientes para asegurarse de la calidad de los materiales.

7.2.1.4. Condiciones de la ejecución de las obras

Se establecerán las características técnicas de cada unidad de obra indicando su proceso de ejecución, normas de aplicación, condiciones previas que han de cumplirse antes de su realización, tolerancias admisibles, condiciones de terminación, conservación y mantenimiento, control de ejecución, ensayos y pruebas, garantías de calidad, criterios de aceptación o rechazo, criterios de medición y valoración de unidades, etc., ...

Se precisarán:

- Las medidas para asegurar la compatibilidad entre los diferentes productos, elementos y sistemas constructivos.
- El derecho del Director de la obra a fijar el orden de los trabajos.
- La forma de hacer el replanteo de las obras.
- Las condiciones de ejecución de las distintas unidades de obra.
- Los ensayos que procede realizar durante la marcha de los trabajos.
- Las condiciones en las que se permitirá el acopio de materiales.

7.2.1.5. Medición y valoración de las obras

Donde se establecerá:

- Que la medición y valoración de las obras ejecutadas se hará de acuerdo con la definición de unidades de obra que figura en el Cuadro de Precios.
- Los conceptos que se suponen incluidos en el Cuadro de Precios.
- Que la medición y valoración de las obras ejecutadas deberá referirse a unidades totalmente terminadas, a juicio exclusivo de la Dirección de la obra.
- La forma de medición de aquellas unidades de obra que ofrezcan dudas.
- Las condiciones de abono de las partidas alzadas, distinguiendo entre las de abono íntegro y las que se han de justificar.
- Que no serán de abono independiente los medios y obras auxiliares, los ensayos de los materiales y los detalles imprevistos.
- Los criterios para la medición y valoración de obras no incluidas.

7.2.2 Se referirá a un Procedimiento Abierto de suministro e instalación de los equipos necesarios para la implantación del nuevo sistema de cocina mixta (Línea fría y línea caliente)

7.2.2.1 Disposiciones generales

El pliego de Prescripciones Técnicas dispondrá de:

- Plan funcional de las nuevas instalaciones y equipamientos.
- Los reglamentos, instrucciones, normas, recomendaciones y Pliegos de Prescripciones Técnicas Generales que sean de aplicación.
- Los equipos necesarios para el funcionamiento de la cocina, teniendo en cuenta todos los incluidos en el Anejo 5 punto 8 de este apartado 7, así como los que puedan reutilizarse incluidos en el Plan Funcional de Cocina incluido en el Anexo 1.
- Las características de dichos equipamientos deben estar descritas pormenorizadamente. De forma que se adapten totalmente a las prestaciones que se prevean en el nuevo Plan Funcional y deberán ser consensuadas por el equipo técnico designado por la Dirección Gerencia del HCSC y poder integrarse con los equipos a reutilizar.

7.3. Mediciones

Las mediciones estarán siempre referidas a datos existentes en Planos y serán lo suficientemente detalladas para permitir su fácil comprobación.

Se organizarán en capítulos y se dividirán en el número de apartados y subapartados necesarios para que queden perfectamente definidas las unidades de obra que la integran encada una de las etapas de ejecución separada que se prevén en el Proyecto e irán integrados en el documento denominado "Mediciones y Presupuesto"

La ejecución que se prevea realizar en distintas fases, se reflejará en los documentos de mediciones y presupuesto de forma clara.

7.4. Presupuesto

7.4.1. Cuadros de precios agrupados por capítulos

En ellos se incluirán todos los precios de las unidades de obra que se vayan a emplear en la formación de los Presupuestos Parciales y Generales, así como aquéllos que se consideren necesarios en concepto de precios auxiliares de los anteriores.

El Presupuesto estará integrado, como mínimo, por los siguientes cuadros de precios:

El **Cuadro de precios simples o unitarios de ambos Pliegos** de materiales, maquinaria, equipamientos y mano de obra con sus códigos correspondientes, su precio unitario y la unidad de medida, figurarán, en letra y en número, los precios totales que servirán para la valoración de unidades terminadas. Estos precios se expresarán en euros y se redondearán a dos decimales.

El **Cuadro de precios auxiliares en el que** figurarán los de los elementos que se realizan a pie de obra y son la base para formar los elementos simples o unitarios.

El **Cuadro de precios descompuestos** en el que se recogerán los precios de los elementos que configuran cada unidad de obra con la descripción completa de los mismos, según los siguientes conceptos:

- La mano de obra que interviene directamente en la ejecución de la unidad de obra, con los pluses, cargas, seguros sociales, gratificaciones, dietas, etc. que le correspondan.
- Los materiales con todos sus accesorios, a los precios resultantes a pie de obra que quedan integrados en la unidad de que se trate o sean necesarios para su ejecución.
- Los gastos de personal, combustible, energía, etc., que tengan lugar por el accionamiento o funcionamiento de la maquinaria e instalaciones utilizadas en la ejecución de la unidad de obra.
- Los gastos de amortización y conservación de la maquinaria e instalaciones anteriormente citadas.
- En el Pliego de Equipos de Cocina se deberá desglosar el precio máximo de cada uno de dichos equipos.

7.4.2. Presupuesto de ejecución material y por contrata

Se formará con la ejecución material obtenida en base a los precios unitarios de todas las unidades de obra y partidas alzadas necesarias para la ejecución de la obra, organizados en capítulos y partidas que definan el proyecto.

Las cantidades totales de cada unidad de obra se expresarán en euros y se redondearán a dos decimales.

Al presupuesto de licitación se le aplicará el % de IVA correspondiente. Se incluirá un índice paginado del presupuesto.

7.4.3. Resumen general

En el que se indicarán los conceptos que integran el coste total de la actuación, ejecución, material, equipos, gastos generales, beneficio industrial e IVA.

7.5. Estudio de Seguridad y Salud

Deberá contener todos los documentos que resulten preceptivos según las normas de prevención de riesgos laborales y de seguridad y de salud en obras de construcción y demás normativa vigente de aplicación.

Deberá servir de base para que, antes del comienzo de las obras, la empresa constructora que resulte adjudicataria del contrato de obras pueda elaborar

un Plan de Seguridad y Salud tal y como indica el articulado del Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, (B.O.E. de 25 de noviembre de 1997)

Constará de los siguientes documentos:

- Memoria descriptiva de los procedimientos, equipos técnicos y medios auxiliares que hayan de utilizarse o cuya utilización pueda preverse; identificación de los riesgos laborales que puedan ser evitados, indicando a tal efecto las medidas técnicas necesarias para ello; relación de los riesgos laborales que no puedan eliminarse conforme a lo señalado anteriormente, especificando las medidas preventivas y protecciones técnicas tendentes a controlar y reducir dichos riesgos y valorando su eficacia, en especial cuando se propongan medidas alternativas.

Asimismo, se incluirá la descripción de los servicios sanitarios y comunes de que deberá estar dotado el centro de trabajo de la obra, en función del número de trabajadores que vayan a utilizarlos.

En la elaboración de la memoria habrán de tenerse en cuenta las condiciones del entorno en que se realice la obra, así como la tipología y características de los materiales y elementos que hayan de utilizarse, determinación del proceso constructivo y orden de ejecución de los trabajos.

- Planos en los que se desarrollarán los gráficos y esquemas necesarios para la mejor definición y comprensión de las medidas preventivas definidas en la Memoria, con expresión de las especificaciones técnicas necesarias, siendo coherentes con el proyecto de ejecución.
- Mediciones de todas aquellas unidades o elementos de seguridad y salud en el trabajo que hayan sido definidos o proyectados.
- Presupuesto que cuantifique el conjunto de gastos previstos para la aplicación y ejecución el estudio de seguridad y salud.

El presupuesto se incorporará al resumen general del Presupuesto del Proyecto de Ejecución de las obras, como un capítulo independiente.

- Pliego de condiciones particulares en el que se tendrán en cuenta las normas legales y reglamentarias aplicables a las especificaciones técnicas propias de la obra de que se trate, así como las prescripciones que se habrán de cumplir en relación con las características, la utilización y la conservación de las máquinas, útiles, herramientas, sistemas y equipos preventivos.

7.6. Estudio de gestión de residuos de construcción y demolición

El contenido mínimo del estudio de gestión de residuos de construcción y demolición que debe formar parte del proyecto de ejecución de la obra, será el que se detalla en el artículo 4.1.a), apartados 1º a 7º, del Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición (B.O.E. de 13 de febrero de 2008)

El presupuesto se incorporará al resumen general del Presupuesto del Proyecto de Ejecución de las obras, como un capítulo independiente

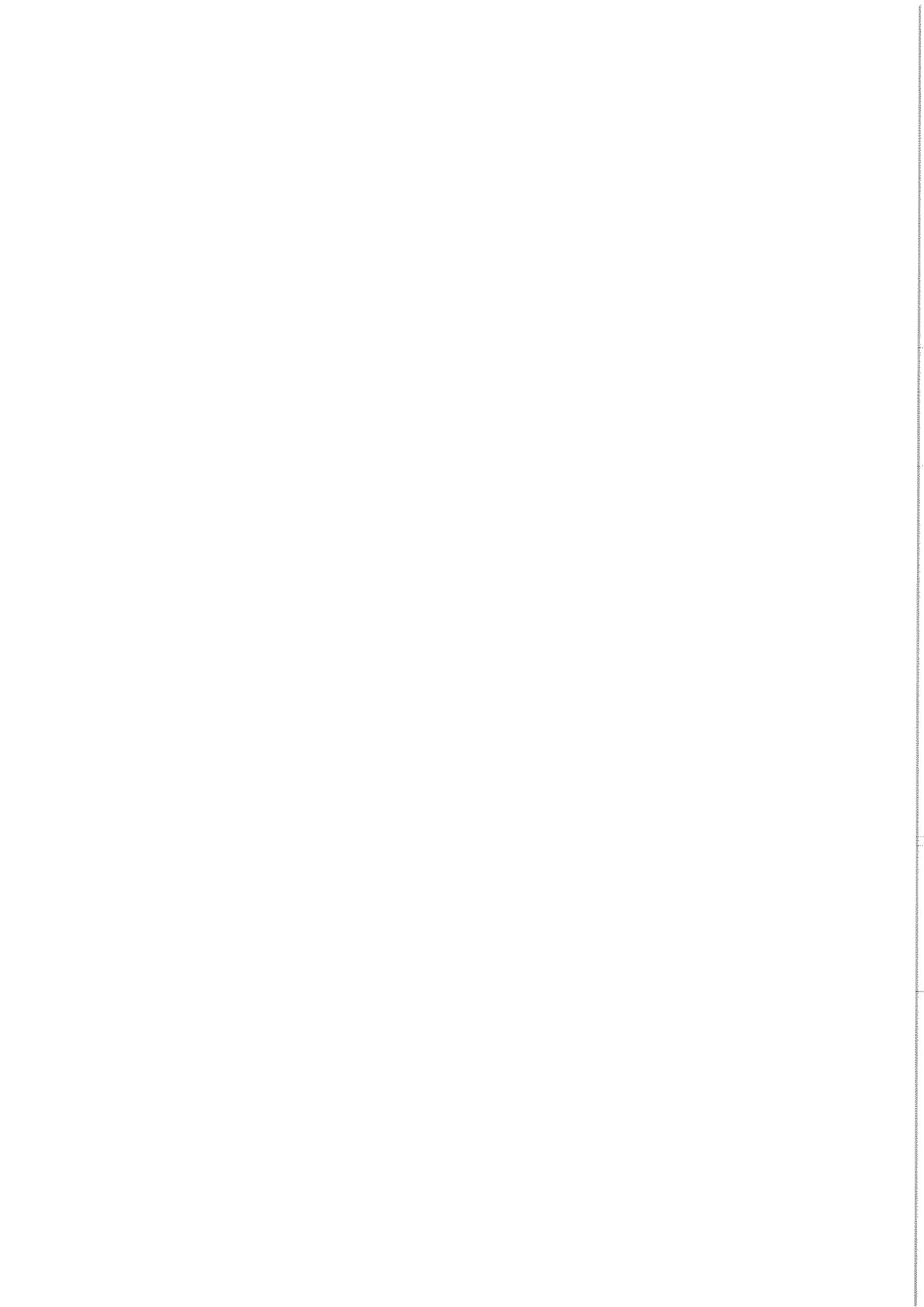
8. PLAN DE CONTROL DE CALIDAD DEL PROYECTO.

El proyecto básico y de ejecución deberá venir acompañado de un control técnico del mismo en el que se acredite el cumplimiento de la normativa aplicable elaborado por una empresa de control de calidad.

9. OBTENCIÓN DE LICENCIAS

El adjudicatario del contrato de redacción prestará a la Empresa adjudicataria de la Reforma la asistencia técnica precisa para la obtención de cualquier licencia o autorización necesaria para poder ejecutar las obras.

ANEXO I (MEMORIA FUNCIONAL)



MEMORIA FUNCIONAL DE COCINA

1. ANTECEDENTES.

La cocina del Hospital Clínico San Carlos fue remodelada en el 1987. En aquel momento se consiguió cambiar el modelo de distribución de comidas y pasar a una cocina centralizada. En estos treinta años, se han renovado alguno de los equipamientos y se ha mantenido las instalaciones acordes con ese modelo de cocina centralizada con un Proveedor Único externo.

2. SITUACIÓN ACTUAL.

Actualmente y debido a la antigüedad y desgaste por el uso de las infraestructuras, instalaciones y equipamiento, no solo presentan un deterioro importante, sino que además no se han adaptado a las novedades normativas y reglamentarias como recientemente ha puesto de manifiesto la Subdirección General de Seguridad e Higiene Alimentaria, en sus últimas auditorías, en las que exige a la Institución una reforma inmediata de todo lo expuesto para poder cumplir las Normas Alimentarias vigentes.

En nuestras cocinas actualmente servimos a los pacientes ingresados en el hospital y en menor medida a los que nos visitan en tratamientos continuados, como Diálisis, Urgencias de larga duración, etc., todo esto da lugar a que en el último año natural hallamos servido:

- En 2016 hemos dado una media de 626 dietas diarias completas, incluyendo las cuatro ingestas habituales, al día.
- Tenemos un plan de dietas que incluye 63 diferentes con 3 opciones en la dieta basal y diabética basal para los pacientes en cualquiera de las 4 ingestas.
- En el 2016 se dieron algo más de 900.000 dietas según el desglose que se adjunta:

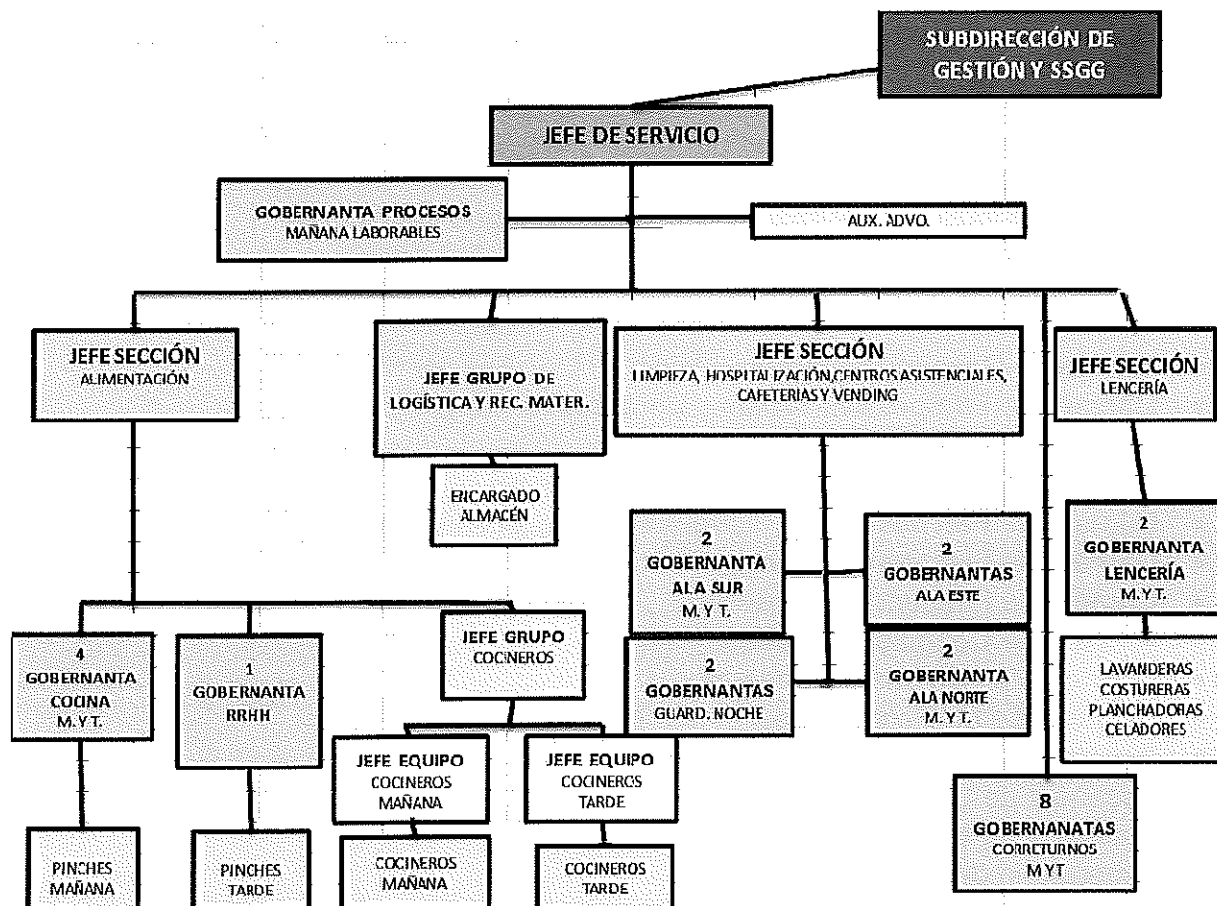


Estadística de Dietas Por Fecha
Inicio: 01-ene-2016 - Fin: 31-dic-2016

Pág: 1

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	TOTAL
ASTR - ASTRINGENTE	3852	3914	3941	3837	15544
BASAL - BASAL	108694	131201	101009	115177	456081
BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA	189	205	175	178	747
BLANDA - BLANDA DE MASTICACION	3581	3507	3240	3195	13523
BLANDI - BLANDA DIGESTIVA	19422	20501	18252	18118	76293
CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA	17056	17401	16179	16168	66804
CELI - DIETA SIN GLUTEN	658	671	668	615	2612
DI1 - DIETA DE INICIO	4	90	13	19	126
DIAB - DIABETES	4145	3893	3384	3336	14758
DIAL - DIALISIS	1516	1519	1465	1438	5938
DIGHIP - HEPATOPATIA	23	16	18	21	78
ES - ESPECIAL	0	0	0	0	0
ESP - DIETA ESPECIAL	481	640	688	682	2491
GEL - GELATINAS DE SABORES	382	390	398	389	1559
HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL	63	66	61	61	251
HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL.	4695	4806	4506	4291	18298
HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL	98	108	97	96	399
LACTA - PEQ. GUARDERIA TARDE	0	1	0	0	1
LIQUID - LIQUIDA DE TOLERANCIA	8077	7205	7803	7740	30825
LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES	0	1	0	0	1
LTESP - TX ESPECIAL LACTANTES	4	6	6	1	17
LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES	366	442	384	333	1525
MAYMA - MAYORES GUAR. MAÑANA	2	0	0	0	2
MAYTA - MAYORES GUAR. TARDE	0	0	1	1	2
MSAN - MEDIO SANDWICH	3	115	0	0	118
MSANA - 1/2 SANDWICH ACTIMEL	29	2238	4	1	2272
PANC1 - PANCREATITIS I	714	703	711	718	2846
PANC2 - PANCREATITIS II	820	841	867	839	3367
PARKIS - PARKISON	5	5	4	3	17
PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA	13	11	12	10	46
PBASAL - BASAL PEDIATRIA	1775	1888	1620	1565	6848
PBLAN - BLANDA PEDIATRIA	338	382	313	322	1355
PDIAB - DIABETES PEDIATRIA	51	55	49	51	206
PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI	1	0	1	1	3
PDIPLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA	1	0	1	0	2
PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA	10	12	10	9	41
PLIQUI - LIQUIDA PEDIATRIA	42	45	37	37	161
POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL	746	507	544	667	2464
PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA.	7	7	8	7	29
PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA	451	474	430	439	1794
SAN - SANDWICH	31	798	74	30	933
SANA - SANDWICH Y ACTIMEL	0	25	1	1	27
TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS	75	73	78	77	303
TASTR - TURMIX ASTRINGENTE	662	660	663	645	2630
TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA	18632	19412	18696	18557	75297
TESP - TURMIX ESPECIAL	70	82	97	95	344
THI - TURMIX HIPERPROTEICA	1017	1032	1052	1033	4134
THIPO - TURMIX HIPOCALORICA	18	16	19	18	71
THIPOG - TURMIX HIPOGRASA	498	488	500	484	1970
THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA	71	76	78	77	302
TNORM - TURMIX BASAL	16329	16723	16205	16202	65459
URG - MENU URGENCIAS/H. DIA	8360	5412	8378	7449	29599
YOG - YOGURES Y GELATINAS	770	700	1304	737	3511
Total	224847	249363	214044	225770	914024

Para poder realizar este Servicio Hostelería cuenta con el Organigrama que se desarrolla a continuación:



En total las personas destinadas en las nuevas instalaciones serán:

Personal Unidad de Cocina

Categoría	Total
Cocineros	14
Gobernantas	21
Pinches	130
Administrativos	3
Jefes Servicio ó Sección	3
Total	171

3. NUEVO PROYECTO DE REFORMA.

Para solucionar todas las deficiencias comentadas, se precisa un proyecto de reforma que recoja la implantación del plan APPCC, aprobado por la Dirección del Hospital de acuerdo al programa de prerrequisitos, que está basado en un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). De acuerdo a la Normativa vigente que se recoge en el **Reglamento 852/2004**, de 29 de



abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y cuya aplicación es efectiva a partir del 1 de enero de 2006.

Dicho Proyecto además debe integrar las nuevas tecnologías en cocina de colectividades, contemplando una cocina mixta que permita una producción disociada de la distribución. Mediante un sistema que garantice que al paciente la comida le llegue en óptimas condiciones de presentación, calidad organoléptica y gastronómica y temperatura. De acuerdo con la programación de dietas establecida por el Servicio de Dietética y con equipamientos de calidad que faciliten optimizar al máximo los recursos humanos disponibles.

3.1 Las áreas que debe incluir el proyecto son:

- Oficina de Recepción de mercancías.
- Cámara de Frio positivo Frutas y Verduras.
- Cámara de Frio positivo Carnes.
- Cámara de Frio positivo de Productos 5ª Gama.
- Cámara de Frio positivo de Turmix, Embutidos y Varios.
- Cámara de Frio positivo Lácteos.
- Cámara de Pescados Congelados.
- Cámara de Congelados Varios.
- Cuarto de productos de limpieza.
- Almacén de no Perecederos.
- Almacén de palet y contenedores reutilizables.
- Ascensor de Limpio.
- Ascensor de sucio.
- Laboratorio de Bromatología.
- Zona de abatidores descongelación.
- Antecámaras y 2 Cámaras de frio positivo para productos del día.
- Almacén no perecederos productos del día.
- Cuarto Frio de preparación decarnes.
- Cuarto Frio de preparación de frutas y verduras.
- Cuarto Frio de preparación pescados.
- Zona de Cocina caliente principal.
- Plonge.
- Zona de Cocina de Dietas.
- Pequeña Cocina libre de Alergenos.
- Gran Cámara de Producto Terminado
- Oficina Jefe de Cocina.
- 2 Cintas de emplatado con sus baños maría, carros calientes y carros de postres.
- 2 Túneles lavavajillas.
- Almacén de Vajilla.
- Almacén de Carros.
- Zona de Lavado de carros.
- Area para las unidades Técnicas de los carros de convección (cabezales).



• **Zonas de oficina para Cocina**

Respecto a la zona de oficina para el personal de cocina, sería una ampliación de la oficina de la planta primera, o entreplanta, se necesitará una zona diáfana con espacios de trabajo no compartimentados donde los trabajadores, mobiliario, maquinaria y otros elementos constructivos compartan la superficie total a excepción de una zona cerrada con puerta a la zona común de 4*3m. para habilitar el despacho del jefe/a de sección de alimentación.

Las dimensiones mínimas deben tener:

- 3 metros de altura desde el piso hasta el techo.
- 2 metros cuadrados de superficie libre por trabajador.
- 10 metros cúbicos, no ocupados, por trabajador.

Equipamiento:

- 3 Puestos de trabajo con acceso a red y línea de teléfono para las gobernantas y la zona de impresión de etiquetas
- Zona de mesa de reuniones
- Dentro de la zona de la zona cerrada de despacho un puesto de trabajo con acceso a red informática y línea telefónica.

Esta zona de trabajo diáfana debe tener ventanal directo a la cocina, desde donde se pueda ver la evolución de la preparación, emplatado de los alimentos y la zona de almacenes.

Debe cumplir con la normativa de seguridad y evacuación en el local, accesos, puertas y pasillos.

• **Zonas de oficina para Hostelería**

Respecto a la zona de oficina para el personal de la Jefatura de Hostelería, sería una ampliación de la oficina de la planta primera, o entreplanta, se necesitará una zona diáfana con espacios de trabajo no compartimentados donde los trabajadores, mobiliario, maquinaria y otros elementos constructivos compartan la superficie total a excepción de una zona cerrada con puerta a la zona común de 4*3m. para habilitar el despacho del jefe/a de sección de limpieza y plantas y otro despacho de las mismas dimensiones para el Jefe del Servicio de Hostelería.

Las dimensiones mínimas deben tener:

- 3 metros de altura desde el piso hasta el techo.



- 2 metros cuadrados de superficie libre por trabajador.

- 10 metros cúbicos, no ocupados, por trabajador.

Equipamiento:

- 4 Puestos de trabajo con acceso a red y línea de teléfono para las gobernantas de plantas, jefe de almacenes, almacenero y la administrativo
- Dentro de las dos zonas cerradas de despacho un puesto de trabajo en cada una con acceso a red informática y línea telefónica.

Esta zona de trabajo diáfana debe tener algún ventanal directo a los patios que rodean la cocina, para tener luz natural que facilite el trabajo.

Debe cumplir con la normativa de seguridad y evacuación en el local, accesos, puertas y pasillos.

• **Comedor de Personal de Cocina**

Esta sala sería una ampliación de la oficina de la planta primera, o entreplanta deberá tener capacidad para reuniones de al menos 30pax por lo que se estima una superficie total de 50m. Dotada de mobiliario de mesas y sillas así como de baños maría para la comida, microondas y fuente de agua fría.

3.2 Las superficies a reformar son:

Superficie de Cocina planta -1.....	675 m2.
Superficie de Cocina planta+0.....	640 m2.
Superficie adicional de Cocina planta+0.....	150 m2.
Superficie de Total de Cocina.....	1.465 m2.

3.3 Los distintos tipos de materiales e instalaciones que necesitan ser sustituidos:

- Pavimentos
- Paramentos
- Falsos techos
- Red de saneamiento
- Red de A.F/A.C.S.
- Red de vapor
- Instalación eléctrica
 - Fuerza
 - Alumbrado



- Alumbrado de emergencia
- Sistema de cableado V/D
- Sistema de extracción
- Sistema de climatización
- P.C.I.
- Carpinterías metálicas
- Equipamientos de cocina (Se desarrolla en el siguiente apartado).

4 NUEVO EQUIPAMIENTO

A continuación se relaciona **el equipamiento existente en las tres Áreas más importantes de la Cocina que es de reciente adquisición y por lo tanto puede mantenerse**, el resto está obsoleto y deberá renovarse con la reforma de cocina:

- Cámara de Basura mod. Taver.
- 3 Hornos mixtos Rational MOD. SCC 202 eléctricos.
- 2 Sartenes Basculantes PRIMA MOD. VarioCooking Center MULTIFICIENCYR 311
- 2 Abatidores de bandejas
- 1 Lavavajillas Hobart Mod. FTNI
- Lava-utensilios Hobart Mod. Premax UPT-10.
- 1 Plancha Doble marca Bonnet.

Para hacer posible una cocina mixta que pueda trabajar también en línea fría, es imprescindible contar con dos abatidores de carro con entrada directa a la Cámara de Producto Terminado, con capacidad para almacenar la producción de al menos tres días y los equipamientos de alta producción y calidad de las áreas marcadas en el punto anterior.

En cuanto al sistema de distribución, para solucionar el problema actual de temperaturas y hacer posible este tipo de cocina, precisamos de carros mecánicos de convección forzada suficientes, así como sus correspondientes unidades técnicas o cabezales en número suficiente para cubrir las necesidades del Hospital.

Se adjunta una relación de controles con el nº de camas aproximado y en consecuencia las necesidades del número de carros y cabezales precisos, contando obligatoriamente con una reserva de al menos un 10% de dichos carros para solucionar posibles incrementos de camas o averías.:



Hospital Clínico San Carlos
Comunidad de Madrid

Servicio de Hostelería

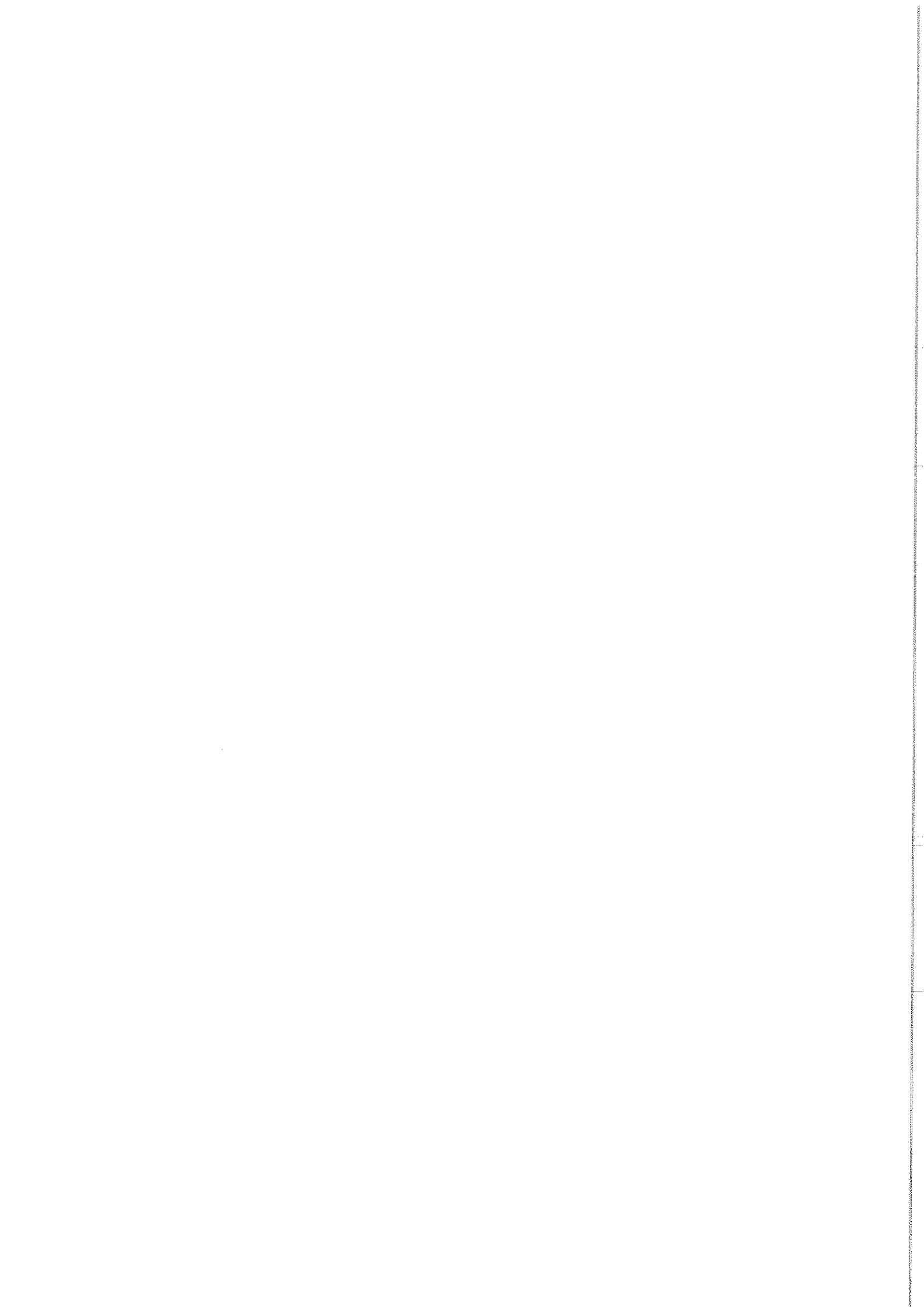
ANEXO 1

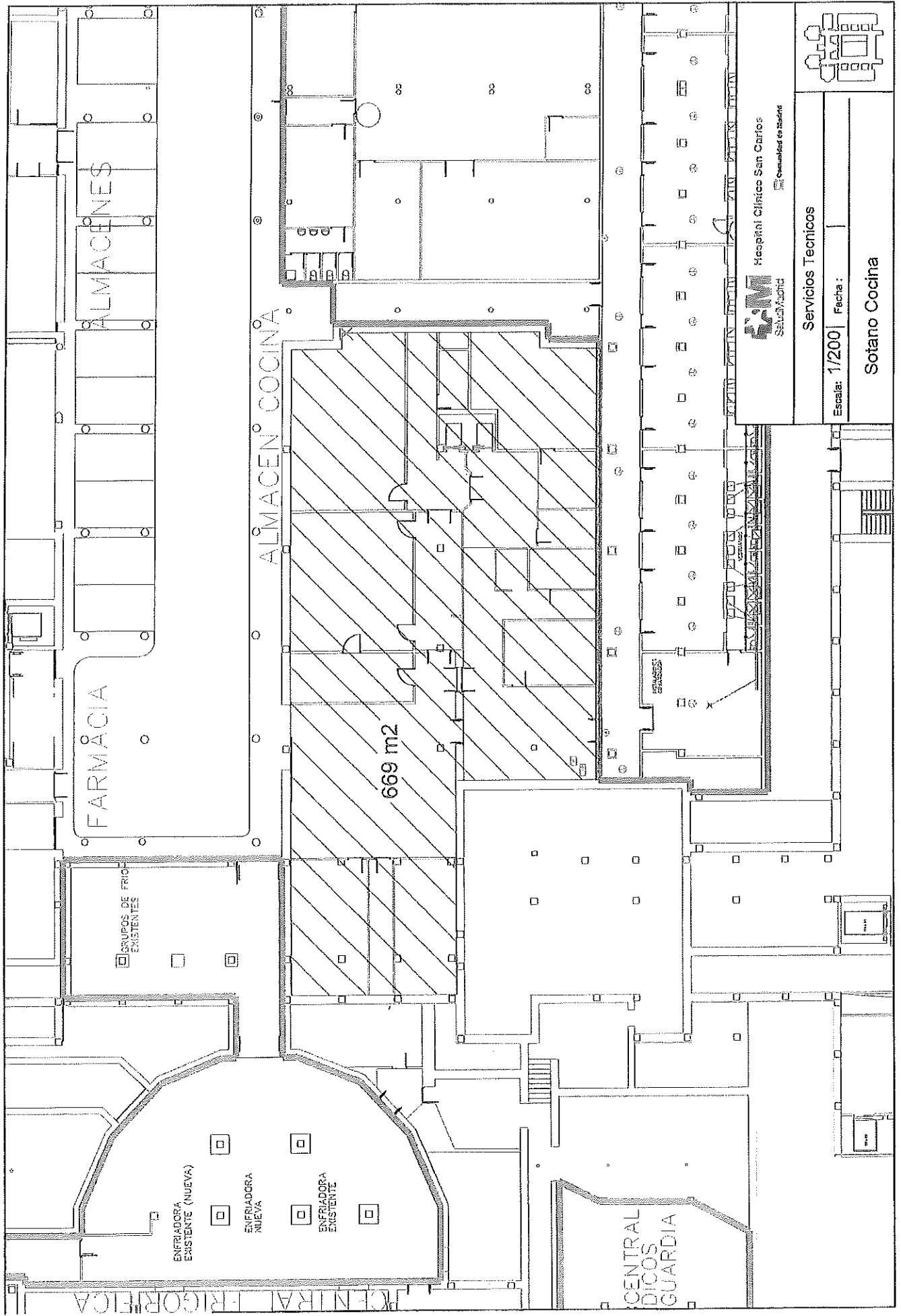
Controles de Enfermería-Carros					
CÓDIGO	NOMBRE	CAMAS	carros totales	Cabeceras carros	COMENTARIOS:
H2N	SEGUNDA NORTE - 2N.	31	1	1	
H2SA	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA A S2S.	30	2	2	
H2SB	HOSPITALIZACION 2ª SUR 2(aislados)	6	3	3	
H2SB	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA B S2S.	18	4	4	
H2SC	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA C S2S.	10			
H3N	TERCERA NORTE - 3N.	30	5		Solo se abre con plan de gripe o similar
H3N	PREQUIRURGICA	4	6	5	
PQ3N	AREA PREQUIRURGICA TERC. N-3N.				
H3SA	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA A T3S.	30	7	6	
H3SB	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA B T3S.	24	8	7	
H3SC	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA C T3S.	10	9	8	
H4NA	CUARTA NORTE - 4N.	33	10	9	
H4NV	VENTILACION MECANICA NO INV.4N				
H4NB	CUARTA NORTE - 4N.	32	11	10	
H4SA	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA A C4S.	30	12	11	
H4SB	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA B C4S.	24	13	12	
H4SC	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA C C4S.	10	14	13	
H5NA	QUINTA NORTE - 5N.	28	15	14	
H5NB	QUINTA NORTE - 5N.	16	16	15	
PARV	PARITORIO				
PAR	PATOLOGIA ALTO RIESGO OBS 5N.				
H5SA	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA A Q5S.	30	17	16	
H5SB	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA B Q5S.	24	18	17	
H5SC	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA C Q5S.	10	19	18	
H6NA	HOSPITALIZACION SEXTA NORTE A	24	20	19	
H6NB	HOSPITALIZACION SEXTA NORTE B	23	21	20	
H6SA	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA A S6S.	30	22	21	
H6SB	UNIDAD ASISTENCIAL ZONA B S6S.	36	23	22	
H6IP	UNIDAD ENF.INTENSIVOS PEDIATR.				
HDP	HOSPITAL DE DIA PEDIATRIA				
H7NA	HOSPITALIZ. SEPTIMA NORTE A	36	24	23	
H7NB	HOSPITALIZ. SEPTIMA NORTE B	36	25		Solo se abre con plan de gripe o similar
H8NA	HOSPITALIZACION OCTAVA NORTE A	28	26	24	
H8NB	HOSPITALIZACION OCTAVA NORTE B	32	27	25	
HDM	HOSPITAL DE DIA MEDICO	15	28		Menús de inicio con sandwich
HICV	HOSP.CRITICOS CARDIOVASCUL.2S.	32	29	26	
HIPT	HOSPITALIZ.INTENS.POLITRAUMAT.				
HON	PRIMERA SUR (ONCOLOGIA M.)-1S.	19	30	27	
HON	PRIMERA SUR (ONCOLOGIA M.)-1S.	11	31		
HPSQ	PSIQUIATRIA, UNIDAD DE HOSPITA	34	32	28	
HPSQ	PSIQUIATRIA, Observación	8	33	29	
HPSQ	HOSPITAL DE DIA	20	34	30	
HUC	SEGUNDA NORTE (U.V.I.) - 2N.	15	35	31	
UCEA	UNIDAD ASIST. CORTA ESTANC. A	16	36	32	
UCEB	UNIDAD ASIST. CORTA ESTANC. B	20	37	33	
URG	URGENCIAS (SALA A)	30	38		Menús de inicio con sandwich
URGPE	URGENCIAS PEDIATRÍA				
URGTRA	URGENCIAS TRAUMATOLOGIA				
URGUPA	URGENCIAS UP				
URPA	UNIDAD REANIMAC. POSTANESTESIA	10	39		Puede ir con 5ª Sur B

En Madrid a treinta y uno de enero del 2017


Roberto Recuero Castellón
Jefe Servicio Hostelería

ANEXO II (PLANOS)





Hospital Clínico San Carlos

Salud Madrid

Servicios Técnicos

Escala: 1/200 Fecha: _____

Sotano Cocina

