

PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN DE LA REFORMA Y SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTOS PARA LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO
SAN CARLOS DE MADRID.



**PLIEGO TÉCNICO DEL EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA EL BUEN
FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA A REFORMAR CON PRODUCCIÓN
MIXTA. PA 2017-7-041**

**PLIEGO TÉCNICO DEL EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA EL BUEN
FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA A REFORMAR CON PRODUCCIÓN
MIXTA.**

ÍNDICE

1. FINALIDAD DEL PLIEGO
2. PLAN FUNCIONAL
3. EQUIPAMIENTO NECESARIO
4. CONCEPTOS COMPRENDIDOS
5. COORDINACION
6. INSPECCIONES
7. MODIFICACIONES
8. CALIDADES
9. REGLAMENTACION DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO
10. DOCUMENTACION GRAFICA
11. GARANTIAS
12. INTERPRETACION
13. HOMOLOGACIONES
14. PRESUPUESTO
15. PLANOS

1. FINALIDAD DEL PLIEGO

Este pliego forma parte del Proyecto Básico y de Ejecución de la Reforma y suministro de equipamientos para la cocina del Hospital Clínico San Carlos y tiene por finalidad la determinación y definición de los siguientes conceptos:

- 1.Realizar la descripción (y valoración) del equipamiento necesario para el buen funcionamiento de la cocina a reformar con producción mixta.
- 2.Extensión de los trabajos a realizar por el proveedor y por lo tanto incluidos en su oferta.
- 3.Materiales complementarios para el acabado de la instalación, no indicados explícitamente en el presupuesto, pero necesarios para el correcto montaje y funcionamiento y por tanto incluidos en el suministro del instalador.
- 4.Calidad y forma de instalación de los diferentes equipos y elementos primarios y auxiliares.

Queda incluida en esta definición:

La obligación explícita del proveedor para cumplir todas las normas recomendadas por el fabricante en el montaje e instalación de los equipos.

Los cursos de formación de su personal, o la homologación a pie de obra, si fuese necesario de sus montadores, para el montaje e instalación de equipos que les fueran novedosos o falta de reconocida experiencia.

Pruebas y ensayos a realizar durante el transcurso de los montajes o pruebas provisionales y definitivas de las correspondientes recepciones.

Las garantías exigidas tanto en los materiales, como en su montaje y en su conjunto.

PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN DE LA REFORMA Y SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTOS PARA LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS DE MADRID.

2. PLAN FUNCIONAL

SUPERFICIES PLAN FUNCIONAL						
HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS						
REFORMA Y SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTOS PARA LA COCINA						
MADRID						
1	PLAN FUNCIONAL PROPUESTA					
CODIGO	SUBAREA	LOCAL	NUM LOCS	SUPX1 UTIL	TOTAL SUP UTIL	
1						1266
1	ACCESO					43
1 1		CONTROL	1	7	7	
1 2		DESEMBALAJE-PESAJE	1	24	24	
1 3		SALA DE ENTREGA DIA	1	12	12	
2						
2	PREPARACIONES					237
2 1		ALMACEN	1	50	50	
2 2		CAMARAS FRUTAS Y VERDURAS	1	16	16	
2 3		CAMARA DESCONGELACION PESCADOS	1	16	16	
2 4		CAMARA CARNES	1	16	16	
2 5		CAMARA CONGELADOS	1	16	16	
2 6		CAMARA VARIOS-LACTEOS	1	16	16	
2 7		DESCONGELACION	1	12	12	
2 8		PREPARACION FRUTAS Y VERDURAS	1	12	12	
2 9		PREPARACION PESCADOS	1	12	12	
2 10		PREPARACION CARNES	1	12	12	
2 11		PREPARACION VARIOS	1	20	20	
2 12		CAMARA PRODUCTO PREPARADO	1	15	15	
2 13		CAMARA DE VARIOS Y DESAYUNOS	1	9	9	
2 14		PRODUCTO PREPARADO	1	15	15	
3						
3	COCCION-FABRICACION					141
3 1		ZONA DE COCCION Y HORNO	1	100	100	
3 2		PLONGE	1	35	35	
3 3		ALMACEN	1	6	6	
4						
4	ACONDICIONAMIENTO					350
4 1		ZONA DE EMPLATADO	1	200	200	
4 2		ZONA DE ABATIDORES Y CONSERVACION	1	90	90	
4 3		AREA DE RETERMAIZACION	1	60	60	
5						
5	NUTRICION Y DIETETICA					36
5 1		DIETAS ESPECIALES	1	24	24	
5 1		ALMACEN DIETETICA	1	12	12	
6						
6	ADMINISTRACION Y PERSONAL					210
6 1		DESPACHO JEFE COCINA	1	12	12	
6 2		DESPACHO JEFE ALIMENTACION	1	12	12	
6 3		DESPACHO JEFE HOSTELERIA	1	12	12	
6 4		AREA DE TRABAJO ADMIN COCINA	1	18	18	
6 5		AREA DE TRABAJO ADMIN HOSTELERIA	1	18	18	
6 6		SALA DE REUNIONES	1	20	20	
6 7		OFICIO	1	5	5	
6 8		ASEO	1	3	3	
6 9		ASEO	2	6	12	
6 10		DESPACHO	1	7	7	
6 11		DESPACHO JEFE DE LIMPIEZA	1	7	7	
6 12		COMEDOR PERSONAL	1	70	70	
6 13		ASEOS PERSONAL	2	7	14	
7						
7	SOPORTE					249
7 1		ALMACEN DE CARROS LIMPIOS	1	15	15	
7 2		ALMACEN DE CARROS SUCIOS	1	15	15	
7 3		LAVADO DE CARROS	1	10	10	
7 4		ZONA DESBRASADO	1	35	35	
7 5		ZONA LAVADO	1	100	100	
7 6		BASURAS	1	6	6	
7 7		ALMACEN DETERGENTES	1	4	4	
7 8		ALMACEN MATERIAL	1	12	12	
7 9		ALMACEN MATERIAL	1	12	12	
7 10		ALMACEN MATERIAL	1	10	10	
7 11		ALMACEN MATERIAL	1	20	20	
7 12		BAJADA BASURAS	1	10	10	
7 13		ALMACEN DESECHABLES	2	25	50	
7 14		CAMARA BASURAS	1	12	12	
7 15		ESTACION VERDE RECICLAJE	1	12	12	
7 16		LIMPIEZA	3	4	12	
7 17		ASEOS	2	4	8	

3. EQUIPAMIENTO NECESARIO

1.1. Cámaras de refrigeración y congelación, cuartos de preparación y Abatidores:

1.1..1. Cámaras de refrigeración y congelación:

- Medidas según planos.
- Panel con sistema machiembrado con anclaje, calidad alimentaria según directiva CEE 90/128. aislante de espuma rígida de poliuretano con una densidad aproximada de 40 kg/m³
- Suelo reforzado de 10mm en cámara de congelación.
- La cámara de congelados tendrá un único acceso a través de la de descongelación.
- Conductividad térmica 0,023 W/m°C
- Estanterías de polietileno con armazón de aluminio anodizado inox.
- Compresores carrozados.
- Evaporador cúbico correspondiente para cada cámara.
- La cámara de producto preparado deberá tener el suelo enrasado para entrar con carros gastronorm.
- Se pondrán puertas correderas con hueco libre de paso de 90 X 190 cm, siempre que se pueda. Donde no, irá puerta pivotante de hueco libre, todas ellas con cortinas de aire.
- En las dos cámaras de producto preparado las puertas serán de 100 X 190 apertura rápida, con fotocélula interior y tirador exterior.
- Escocias interiores de material macizo.

1.1..2. Cuartos de Preparación:

- Panel frigorífico de 70 mm. De espesor.
- Puertas pivotantes de 1000 x 1,90 cm, con mirilla.
- Tabiques intermedios con ventanas encastradas a media altura.
- Lavamanos de accionamiento no manual suspendidos.
- Esterilizador de cuchillos.

- 3 armarios Gastronorm 2/1 motor arriba con ruedas.
- Mesas a medida sin juntas corridas con fregadero de 55 x 50 con acero de 2 mm y grifería de accionamiento no manual con mandos gerontológicos.
- Pescados:
 - Armario para bandejas de pescado Gastronorm con ruedas.
 - Báscula de sobremesa (= Cocina Dietas).
- Carnes:
 - Báscula de sobremesa, (= Cocina Dietas).
 - Armario para bandejas de carne y fiambre Gastronorm 2x1 con cuatro puertas.
- Frutas y Verduras:
 - Armario refrigerado para bandejas Gastronorm 2/1 con ruedas.
- Preparación Varios:
 - Armario refrigerado para bandejas Gastronorm 2/ 1 con ruedas:
 - Cortadora de fiambre de acero inox con bastidor de aluminio.
 - Cuchilla con baño de cromo duro.
 - Afilador automático incorporado.
 - Aro protector de cuchilla.
 - Cuchilla de 29,2 cm de diámetro.
 - Báscula de sobremesa,(= Cocina Dietas).

1.2. Equipamiento de las zonas de Recepción, cuarto de desembalaje y almacenes secos, planta -1:

- 1.2..1. Zona de recepción:
 - Báscula enrasada con previsión de desagüe sifónico.
 - Puesto de desinfección con manguera.
- 1.2..2. Cuarto de desembalaje:
 - Lava-contenedores de cúpula ancho especial con recuperador de vahos y energía, para los contenedores de polietileno (600x400).
 - Con Sistema de aumento presión de lavado y bomba de extractor de solidos.
 - 60 contenedores de polipropileno para trasvase a cámaras frigoríficas en 3 colores con plataformas móviles.

- Estanterías de polietileno con armazón de aluminio anodizado
- 1.2..3. Almacenes no perecederos, desechables, entrega día,
y producto preparado:
- Estanterías de polietileno con armazón de aluminio anodizado

1.3. Equipos de Cocción planta 0.

1.3..1. Cocinas Calientes:

- Cocina Central:
- 2 Carros caliente calor húmedo ventilado de 180 X70X85
 - Acero Inoxidable 18/10
 - Frontal en punto redondeado de 65 mm.
 - 3000 W
 - Aislamiento térmico en fibra de vidrio.
 - Puertas correderas con anclaje superior sin guías inferiores.
 - Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas y recipiente para el agua.
 - Panel de mando con interruptor luminoso y termostato de 0 a 90°C.
 - Estante intermedio perforado, regulable en altura
- Bloque de Cocción a gas con mueble abierto .
 - Acero Inoxidable AIXI 304.
 - Sustentación mediante patas regulables con plano inferior vacío de fácil limpieza.
 - Válvula de seguridad con termopar y con llama piloto.
 - 8 quemadores de gas de gran potencia.
 - Toma de agua en cada bloque.
 - Sistema de depósito de agua.
 - Placas de apoyo acero inox entre bloques de quemadores.
 - 2 Fry Top a gas de cromo duro, 110 a 280°C de acero rectificado.
 - 2 Freidoras eléctricas de 10 litros de 9 KW con termostatos regulables, cuba redonda sin soldadura y recuperador de aceite.
- 1 Equipo de Cocción multifunción con dos cubas independientes:
 - Cubas de 25 litros basculantes motorizadas con desagüe incluido en las propias cubas.

- Capaz de ser freidora, plancha , basculante, marmita y cocedor de pasta.
 - Con pantalla táctil, enchufe auxiliar, dosificador automático de agua y grifo manguera retráctil.
- Bloque Cocción a gas con mueble abierto para dietas:
 - Cuatro quemadores a gas de gran potencia.
 - Toma de agua en cada bloque.
 - Sistema de depósito de agua
 - Placas de apoyo acero inox entre bloques de quemadores.
 - 1 Fry Top a gas de cromo duro, 110 a 280°C de acero rectificado.
 - 1 Freidoras eléctricas de 10 litros de 9 KW con termostatos regulables, cuba redonda sin soldadura y recuperador de aceite.
- 1 Marmita basculante a gas de una capacidad mínima de 250 l. con posibilidad de trabajar a presión.
 - Tapa de doble pared con orificio para añadir ingredientes.
 - Grifo para cargar agua caliente en cuba, con cuenta-litros programable.
 - Opción de Refrigeración de la doble pared.
 - Mezclador extraíble por completo.
 - Programador de tiempos y temperaturas de cocción y enfriamiento del producto de forma precisa entre 50 y 105°C, con posibilidad de programar temperatura de mantenimiento final a 65°C.
- 1 Abatidor mixto Multi-Función PASANTES 500 kgs con funciones de :
 - Abatimiento rápido de temperatura .
 - Congelación rápida
 - Descongelación rápida controlada.
 - Fermentación controlada de productos a hornear.
 - Cocción a baja temperatura.
 - Regeneración y mantenimiento en caliente.
 - Generador de iones para sanificar cámara.
- Balanza Mecánica hasta 50 Kg. De precisión + - 50gr.
- Cocina de dietas:
- 1 Equipo de Cocción multifunción con dos cubas independientes:
 - Cubas de 25 litros basculantes motorizadas con desagüe incluido en las propias cubas.
 - Capaz de ser freidora, plancha , basculante, marmita y cocedor de pasta.

- Con pantalla táctil, enchufe auxiliar, dosificador automático de agua y grifo manguera retráctil.
- Horno de Convección Vapor electrónico:
 - Capacidad para 6 cubetas Gastronorm 2/1.
 - Pantalla táctil.
 - Sistema de autolimpieza con pastillas,
 - Generador de vapor y trabajo mediante procesos,
 - Grifo ducha retractile, triple cristal.
 - Potencia 28 KW.
- Armario para bandejas de carne y fiambre Gastronorm 2x1 con cuatro puertas.
- Batidora Girafa válida para todos los equipos nuevos y existentes, con accesorio tamizador.
- Balanza sobremesa de hasta 3 KG.
 - Precisión 0,5 gr.
 - Electrónica, con pilas recargables.
 - Autonomía de 120 h.
 - Parada automática si no se usa.

1.4. Equipos zona de emplatado:

- Envasadora automática de cubiertos modular en bolsas (de plástico) con una producción 0-60 ppm)
- 2 Dispensadores de bandejas para carros de convección:
 - Acero inoxidable.
 - Distribuidor de nivel constante.
 - 4 ruedas giratorias de 125 mm, 2 con freno.
 - Protector en todos los cantos.
 - Capacidad para 100 bandejas de 53 X 37.
- 2 Cintas distribuidoras para emplatado con 2 cordones de vinilo:
 - Acero inox 18/10.
 - Medidas mínimas 900x50x90.
 - Sensor de final de carrera en el final de la cinta.
 - Pulsador de emergencia en inicio y final de la cinta.
 - Velocidad regulable de 2,5 a 12m/min.
 - 8 pares de enchufes.
 - 1 par de enchufes adicionales tipo Zetac por lado en cabecera.
 - Perfiles laterales de protección.

- 2 Dispensadores universales Calefactados para boles y platos ,
cerradas con calor:
 - Acero inoxidable.
 - Potencia 1800 W.
 - Plataformas nivel constante con varillas guías para adaptar
a cualquier tipo de recipiente.
 - Medidas de plataforma 58 X 58 cm.
 - Temperatura regulable de + 30°C a +95°C .
 - Tapas de policarbonato.
 - 4 ruedas de 125mm., 2 con freno.
 - Protector de cantos.

1.5. Zona de Lavado de vajilla:

- 1 Túnel de lavado de cinta:
 - Con recuperador de Calor, condensador de vahos.
 - Bomba automática de extractor de solidos a cajón exterior.
 - 2 módulos de secado superior e inferior.
 - Brazos acero inoxidable sin aspersores sueltos.
 - Electrónico, manejo con un solo botón.
- Cinta distribuidora para emplatado de banda de nylon blanco de una
pieza.
 - Acero inox 18/10
 - Medidas mínimas 600x50x90
 - Sensor de final de carrera en el final de la cinta.
 - Pulsador de emergencia en inicio y final de la cinta.
 - Velocidad regulable de 2,5 a 12m/min.
 - Perfiles laterales de protección.

1.6. Carros isotérmicos (33 unid).-

- Carro neutro, que utilizar combinado con la estación para la
distribución de comidas calientes y frías en bandeja personalizada.
- Tendrán una capacidad mínima de 36 bandejas por carro.
- Tendrán un separador térmico entre la zona fría y zona caliente, de
fácil desmontaje para la limpieza, donde se integrarán las bandejas
con la comida.
- Puente térmico entre la estructura exterior de aluminio y la interior de
Acero inoxidable que mejora la pérdida de temperatura en el tiempo.

- Los carros dispondrán de 6 ruedas de acero inoxidable, de las cuales 4 son móviles, y dos ruedas centrales fijas, para facilitar su manipulación. Con un sistema de frenado integral.
- Los carros deberán de ser lo más bajo posible para que el punto de visibilidad por encima del carro sea lo más bajo posible para un usuario.
- La parte superior del carro deberá disponer de barras de sujeción y ser lo suficiente fuerte para poder disponer materiales, Packs de agua, bandejas isotermales, durante las fases de transporte.
- Se incluirán la dotación de bandejas por cada carro, así como la dotación de vajilla apropiada para los mismos.
- Superficies internas y externas continuas, con amplios radios de unión y acabados cuidados para garantizar elevada higiene y reducir el riesgo de accidentes.
- Parachoques perimetral de polietileno de alta densidad. Accesorios (si estuvieran presentes) integrados en el volumen de base del producto para evitar daños. Las dimensiones compactas y el uso de un boceto de 4 puertas, con dimensiones en rotación reducidas con respecto a un carro normal de 2 puertas, permiten el uso del carro también en espacios estrechos.
- Cámara horno/frigo de acero inoxidable AISI 304 aislada con material aislante sin CFC y equipada de cortes térmicos en todo el perímetro.

1.7. Estaciones de retermalización (12 unid).-

- Estación termo-refrigerada para la regeneración/mantenimiento de comidas calientes y frías en bandeja personalizada por convección.
- La terminal deberá ser segura para los usuarios y para el material a la hora del lavado (índice de protección IPX4)
- Sistema automático de evaporación agua de condensación con tanque extraíble para una fácil limpieza. Dispositivo de enganche carro automático sin esfuerzo para el operador. Posibilidad de desenganche manual sin herramientas en caso de falta de tensión de red.
- Además, dispondrán de un sistema de centrado de los carros a la hora de la conexión.
- La terminal podrá funcionar, de manera independiente, para línea caliente, línea fría o línea congelada en función de los casos y en función de la evolución del hospital.
- La programación de horas en los procesos de retermalización será sencilla, y se tendrá que realizar desde un sistema de conexión wifi a

cada estación. La tecnología será por termo-convección con las dos zonas en frío (3°C) y una de ellas también para retermalización (135°C). Llevarán un sistema de gestión de ciclos de retermalización con conexión a PC.

- La terminal dispondrá en estándar de un sistema para regular de manera automática las temperaturas para una mejor gestión eléctrica.
- Panel de mandos fácilmente desmontable para garantizar el acceso completo al compartimento técnico, disposición de los componentes al uso interno estudiada para facilitar las operaciones de mantenimiento haciéndolas más simples y seguras.
- Compartimento técnico revestido de material insonorizante para reducir al mínimo las emisiones del ruido. Provista de teclado digital con botones de on y off y 4 botones de ciclo para más programas personalizables por el usuario. Pantalla de color con interfaz simple e intuitiva que indica: temperaturas en los compartimentos; minutos de espera para el final del ciclo, número del ciclo.
- Posibilidad de visualizar la temperatura en los compartimentos también con el carro apagado o desconectado. Por medio del conector USB es posible efectuar la actualización del firmware del carro, siguiendo simples instrucciones y sin la intervención de un técnico.
- Revestimiento de paneles ventiladores desmontables fácilmente para permitir la completa limpieza de las cámaras.
- Bastidor espacio cámaras 50% compartimento caliente / 50% compartimento frío.

4. CONCEPTOS COMPRENDIDOS

Es competencia del instalador, por tanto, quedan incluidos en el precio ofertado el suministro de todos los elementos y materiales, mano de obra, medios auxiliares y en general, aquellos conceptos necesarios para el perfecto acabado y puesta a punto de los equipos.

Será obligación del proveedor, la revisión de todos los documentos del proyecto, dando cuenta de las discrepancias que pueda encontrar.

Queda entendido que los cuatro documentos de proyecto, memoria, presupuesto, planos y pliego de condiciones técnicas, forman un sólo conjunto. Si fuese advertida o existiese una posible discrepancia entre los cuatro documentos anteriores, su interpretación será la que determine la Dirección de Obra.

Cualquier exclusión incluida por el proveedor en su oferta, que difiera de los conceptos expuestos anteriormente, no tendrá ninguna validez, salvo si en el contrato de forma explícita, se manifieste.

El proveedor ejecutará la instalación de acuerdo con la normativa oficial vigente al respecto del proyecto. Si en el mismo existiesen conceptos ocultos que se desviasen o no cumpliesen las mismas, es obligación del proveedor comunicarlo a la Dirección Técnica y Propiedad en la forma que se describirá más adelante o en ningún caso efectuar un montaje o un suministro, que contravenga la normativa.

5. COORDINACIÓN

El proveedor pondrá los medios necesarios para que la coordinación tenga efectividad, tanto con la empresa constructora, como los diferentes oficios o instaladores de otras especialidades que concurran en los montajes del edificio.

En aquellos puntos concurrentes entre dos oficios o instaladores y que por lo tanto pueda ser conflictiva la delimitación de la frontera de los trabajos y responsabilidad correspondientes a cada uno, el equipador se atenderá al dictamen que sobre el particular indique la Dirección de Obra.

Las terminaciones de los trabajos serán limpias, estéticas y dentro del acabado arquitectónico del edificio.

Los materiales acopiados o montados deberán estar suficientemente protegidos al objeto de que sean evitados los daños que les puedan ocasionar agua, basura, sustancias químicas, mecánicas y en general afectaciones de construcción u otros oficios, reservándose la Dirección el derecho a eliminar cualquier material que por inadecuado acopio bien en almacén, o montado, juzgase defectuoso.

A la terminación de los trabajos el equipador debe proceder a una limpieza general y eliminación del material sobrante, recortes, desperdicios, etc., así como todos los elementos montados o de cualquier otro concepto relacionado con su trabajo, no siendo causa justificativa para la omisión de lo anterior la afectación del trabajo de otros oficios o empresas constructoras.

6. INSPECCIONES

Tanto la Dirección de Obra como la Propiedad podrán realizar todas las revisiones o inspecciones, donde el equipador se encuentre realizando los trabajos correspondientes, pudiendo ser las mencionadas inspecciones totales o parciales, según los criterios que la Dirección dictamine al respecto.

Si para la verificación de calidad o capacidad de un equipo fuese necesaria la asistencia a pruebas o ensayos fuera de la obra, tanto el coste de los ensayos, como el desplazamiento de la Dirección al lugar donde se realice, serán a costa del proveedor.

7. MODIFICACIONES

Sólo serán admitidas modificaciones a lo indicado en el proyecto por algunas de las siguientes causas:

- a) Mejoras en la calidad, cantidad o montaje de los diferentes componentes de la instalación, siempre y cuando no quede afectado el presupuesto o, en todo caso, sea disminuido, no repercutiendo en ningún caso éste cambio con compensación de otros materiales.
- b) Modificaciones en la arquitectura del edificio y consecuentemente variación de su instalación correspondiente. En este caso la variación de instalaciones será exclusivamente la que defina la Dirección de Obra o en su caso el proveedor con la aprobación de aquélla. Al objeto de matizar este apartado se indica que se entienden modificaciones importantes en la función o conformación de una zona amplia del edificio. Las pequeñas variaciones debidas a los normales movimientos de obra quedan incluidos en el precio del instalador.

8. CALIDADES

Cualquier elemento, máquina, material y en general cualquier concepto, será el indicado en el proyecto. Si no estuviese definida una calidad, la Dirección podrá elegir la que corresponda en el mercado a niveles de primera calidad.

Si el proveedor propusiese una calidad similar, exclusivamente la Dirección de Obra definirá si es o no similar, por lo que todo aquello que no sea lo específicamente indicado en el presupuesto o proyecto deberá haber sido aprobado por escrito por la Dirección de Obra para su instalación, pudiendo ser eliminado, por tanto, sin ningún perjuicio para la propiedad si no fuese cumplido este requisito.

9. REGLAMENTACIÓN DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Con total independencia de las prescripciones indicadas en los documentos del proyecto es prioritario para el proveedor el cumplimiento de cualquier reglamentación de obligado cumplimiento que afecte a su instalación, bien sea de índole nacional, autonómico, municipal de compañías o en general de cualquier ente que pueda afectar a la puesta en marcha legal y necesaria para la consecución de las funciones del edificio, siendo por tanto competencia y responsabilidad del equipador la previa revisión del proyecto antes de que realice ningún pedido ni que ejecute ningún montaje y su denuncia a la Dirección y propiedad de cualquier concepto no compatible con la reglamentación exigida. Esta comunicación deberá ser realizada por escrito y entregada en mano a la Dirección de Obra.

Una vez indicados los trabajos o pedidos los materiales relativos al equipamiento contratado, cualquier modificación que fuera necesaria para realizar por cumplimiento de normativas, será realizada con cargo total al instalador y sin ningún coste a la propiedad u otros oficios o contratistas, reservándose esta los derechos por reclamación de daños y perjuicios en la forma que se considere afectada.

En ningún caso el equipador podrá justificar incumplimiento de normativas por identificación de proyecto o por instrucciones directas de la Dirección de Obra.

10. DOCUMENTACIÓN GRÁFICA

El instalador deberá preparar los planos de taller y montaje, mostrando en detalle las características de construcción precisas para el correcto montaje de los equipos de sus montadores para pleno conocimiento de la Dirección y de los diferentes oficios y empresa constructora que concurren en la edificación. Los mencionados planos deben determinar la situación exacta de bancadas, anclajes,

huecos, soportes, etc., y todo ello dentro de los plazos de tiempo exigidos para no entorpecer al programa general de construcción y acabado, bien sea por zonas o bien sea general. Independientemente de lo anterior, el instalador debe marcar en obra los huecos, pasos, trazados y en general todas aquellas señalizaciones necesarias tanto para sus montadores, como de otros oficios o empresas constructoras.

Asimismo al final de la obra, el instalador deberá entregar planos y esquemas de funcionamiento tal y como han quedado terminadas las instalaciones, tanto en sus elementos vistos como ocultos.

Cualquier documentación gráfica generada por el instalador sólo tendrá validez si está visada por la Dirección de Obra, entendiéndose que esta aprobación es general y no releva de ningún modo al instalador de la responsabilidad de errores y de la correspondiente necesidad de comprobación y reparación de planos por su parte.

11. GARANTÍAS

Tanto los componentes de la instalación como su montaje y funcionalidad deben quedar garantizada por dos años como mínimo a partir de la recepción provisional y en ningún caso esta garantía cesará hasta que sea realizada la recepción definitiva. Es criterio de la Dirección determinar ante un defecto de maquinaria su posibilidad de reparación o el cambio total de la unidad.

El Adjudicatario se comprometerá a suministrar todas aquellas piezas de repuesto, despieces, etc. que le pudieran ser requeridas, así como el material fungible necesario para su funcionamiento por un periodo de dos años y garantizará la existencia de piezas de repuesto durante **un período de 10 años.**

12.INTERPRETACIÓN DEL PROYECTO

La interpretación del proyecto corresponde en primer lugar al Ingeniero autor del mismo, o en su defecto, a la persona que ostente la Dirección de Obra. Se entiende el proyecto en su ámbito total de todos los documentos, memoria, planos, presupuesto y pliego de condiciones técnicas, quedando por tanto el instalador enterado con este pliego de condiciones técnicas que cualquier interpretación del proyecto para cualquier fin y entre otros para una aplicación de contrato, debe atenerse a las dos figuras (Autor o Director) indicadas anteriormente.

Todos los equipos y accesorios que integran la instalación serán objeto de las pruebas reglamentarias.

13.HOMOLOGACIONES

Todos los equipos, accesorios y elementos de las instalaciones deberán estar homologados oficialmente. Las dudas y discrepancias que puedan surgir serán resueltas por las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria.

14.PRESUPUESTO

El presupuesto estimado para la compra del equipamiento necesario para el funcionamiento de la cocina a reformar con producción mixta asciende a **1.022.000€**, IVA incluido.

Con todo lo hasta aquí expuesto en los diversos apartados de este **Pliego de Condiciones**, consideramos suficientemente descrito el equipamiento necesario para la implantación del nuevo sistema de cocina mixta.

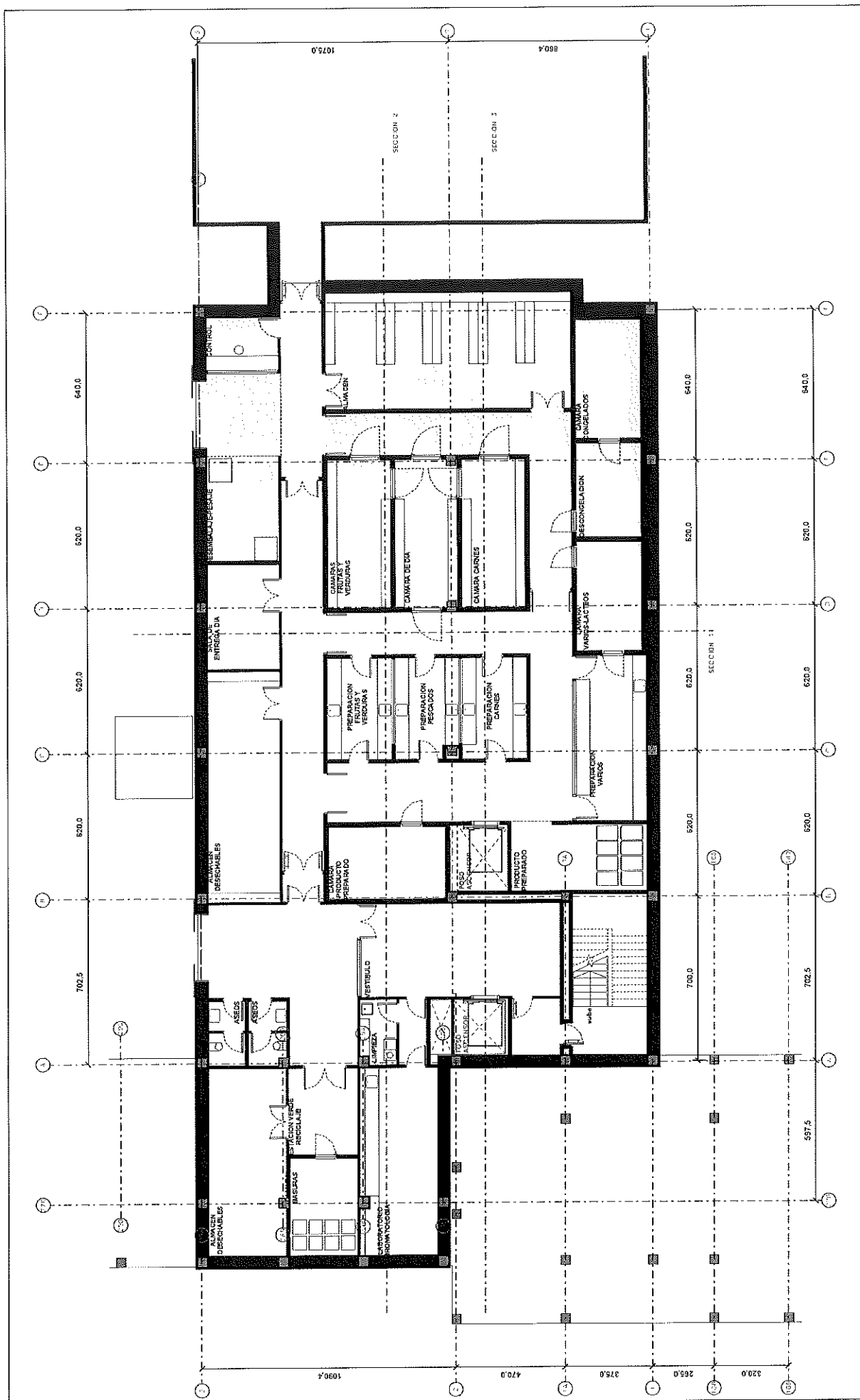
Madrid, septiembre de 2017

El arquitecto,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a series of stylized, overlapping loops and strokes, representing the name Antonio Ocaña Rubia.

Fdo.: Antonio Ocaña Rubia

15. PLANOS



PROYECTO BASICO Y DE EJECUCION DE LA COCINA DEL HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS		NOV 2017	1:100
101		L. AGUIRRE	
NI-01		ANTONIO OCHOA RUIZ	

