
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESION DE OBRA PUBLICA PARA SERVICIO INTEGRAL
DE RESTAURACION, CONSTRUCCION, EQUIPAMIENTO Y
MANTENIMIENTO DEL EDIFICIO DE HOSTELERIA EN EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO "LA PAZ"

PROCEDIMIENTO ABIERTO Nº 9/2017



ÍNDICE

- 1** OBJETO.
- 2** PRESTACIONES DEL SERVICIO.
- 3** OBLIGACIONES DEL CONTRATO.
- 4** DOCUMENTACION TECNICA A PRESENTAR EN RELACION CON LA ADJUDICACION DEL CONTRATO
- 5** REDACCION DEL PROYECTO DE OBRAS Y EJECUCION DE OBRAS E INSTALACIONES.
- 6** ANEXO I. SUMINISTRO, MONTAJE, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES.
- 7** ANEXO II. GESTION DE CAFETERIAS Y COMEDOR DE GUARDIA.
- 8** ANEXO III. SUMINISTRO Y GESTION DE VIVERES.
- 9** ANEXO IV. INSTALACION Y GESTION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS (VENDING).
- 10** ANEXO V. FICHAS DE PLATOS DEL MENU DE INVIERNO
- 11** ANEXO VI. FICHAS DE PLATOS DEL MENU DE VERANO



1.- OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de Concesión de Obra Pública para Servicio Integral de Restauración, que incluye la redacción del proyecto, construcción, equipamiento y mantenimiento del edificio de hostelería del Hospital Universitario “La Paz” (en adelante HULP).

Este Pliego junto con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y la oferta del adjudicatario, revestirán carácter contractual, implicando manifestación expresa de aceptación de los mismos la sola presentación de ofertas, debiendo ser firmados por el adjudicatario en el acto de formalización del contrato.

El proyecto para la construcción del edificio de Hostelería del HULP y del resto de instalaciones, deberá elaborarlo el adjudicatario, de acuerdo a lo estipulado en el presente PPT, en virtud del art. 130 del TRLCSP.

2.- PRESTACIONES DEL SERVICIO

El proyecto implica la construcción, equipamiento y mantenimiento, por la sociedad concesionaria, de un edificio, asumiendo dicha sociedad, todos los costes, riesgos y responsabilidades que se deriven de la redacción del proyecto, construcción, financiación, equipamiento, mantenimiento y explotación de la nueva infraestructura objeto del contrato, tanto durante la fase de construcción como durante la fase de explotación de la obra pública, teniendo en cuenta que el edificio pasara a ser propiedad del Hospital una vez se resuelva el contrato.

La concesión de la obra pública contempla la explotación, en la forma determinada en este pliego, durante 15 años, las siguientes prestaciones obligatorias:

- Redacción del Proyecto General, así como de los particulares que deriven del mismo y que conforme a la legislación vigente haya que presentar ante la administración competente para su legalización. Deberá elaborarlo el adjudicatario de acuerdo a las características, requisitos técnicos y urbanísticos (plan especial) recogidos en el Anteproyecto, así como toda la normativa vigente que sea de aplicación en el momento de su redacción. El proyecto deberá ir visado por el correspondiente colegio profesional.
- Ejecución de las obras, de las instalaciones y de la urbanización de los terrenos que albergarán al edificio de Hostelería y de sus instalaciones anexas y asociadas (de acuerdo a lo indicado en el Anteproyecto y en el presente PPT). La empresa constructora seleccionada por el adjudicatario deberá poseer la clasificación exigible para este tipo de obras y deberá contar con el visto bueno de la Dirección del HULP. La dirección facultativa y la coordinación de seguridad y



salud de las obras también serán por cuenta del adjudicatario, previa aprobación de la Dirección del HULP.

- Mantenimiento del edificio construido y sus infraestructuras durante el periodo de vigencia del contrato, cumpliendo con la legalidad vigente.
- Construcción temporal de las infraestructuras y demás obras e instalaciones asociadas que sean necesarias para el normal funcionamiento del Hospital así como las que hayan de utilizarse para la ejecución de la obra del Edificio de Hostelería.
- La adquisición de material y resto de elementos necesarios para la construcción y gestión del contrato.
- Realización de las acometidas de servicio o suministro provisionales y/o definitivas, así como la tramitación de las mismas.
- La dotación de mobiliario y equipamiento, así como su posterior mantenimiento, para la totalidad del edificio de Hostelería (excepto el mantenimiento del equipamiento de la cocina de pacientes). Las características y requisitos mínimos se relacionan en el Anteproyecto.
- La gestión de las cafeterías de público y de personal y la prestación del servicio de comedor de guardia, conforme a lo dispuesto en el Anexo II, de este PPT.
- La prestación del servicio de suministro y gestión de víveres, para la elaboración de las ingestas de los pacientes, tanto de alimentación ordinaria como de dietas especiales, así como de alimentos extras a plantas. La prestación se realizara, de acuerdo a lo dispuesto en el Anexo III de este PPT.
- La instalación y gestión de máquinas expendedoras (vending), en el HULP y en sus centros adscritos dependientes de la Gerencia del Hospital Universitario “La Paz”, conforme a lo dispuesto en el Anexo IV, de este PPT.

Todas las prestaciones, se realizara por parte del concesionario a su riesgo y ventura, en ningún caso la administración realizara ningún tipo de aportación a las mismas, a excepción del suministro y gestión de víveres y el servicio de comedor de guardia que serán financiados por la administración una vez se construya y entre en funcionamiento el nuevo edificio de Hostelería. Los consumos detallados en este Pliego de Prescripciones Técnicas en relación a las prestaciones de suministro y gestión de víveres y de comedor de guardia, corresponden a consumos estimados en base a datos históricos y a previsiones futuras, para el periodo de ejecución del contrato, en ningún caso suponen un compromiso cierto de consumo, siendo únicamente una mera aproximación.



Las pensiones de pacientes serán elaboradas por personal del Hospital Universitario “La Paz” y por lo tanto dependerán a todos los efectos del Servicio Madrileño de Salud y en ningún caso del adjudicatario.

3.- OBLIGACIONES DEL CONTRATO

3.1.- OBLIGACIONES GENERALES

- Será por cuenta del adjudicatario el pago de todo tipo de certificaciones, visados, legalizaciones, documentos, tasas, tributos y/o licencias necesarias para la realización de las prestaciones objeto del contrato.
- El contrato será gestionado total y directamente por el adjudicatario.
- La empresa adjudicataria, aportará una vez al año, certificados del cumplimiento legal del mantenimiento del edificio, como titular de las instalaciones.
- La empresa adjudicataria, aportará una vez al año, certificados de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias.
- Permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HULP, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que el Hospital considere conveniente durante todo el periodo de construcción y gestión del contrato.
- Durante el periodo de ejecución de la obra y gestión del servicio, correrán a cargo del adjudicatario todos los gastos de mantenimiento y reposición de las instalaciones, maquinaria y equipos (incluyendo los que el hospital ponga a su disposición hasta la construcción y puesta en funcionamiento de las nuevas instalaciones). Se exceptúa el mantenimiento del equipamiento de la cocina de pacientes.
- Será por cuenta del adjudicatario, el mobiliario, cristalería, vajilla, menaje y lencería, necesarios para la realización de las prestaciones objeto de este contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo.

Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HULP, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el Hospital aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.



- El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.
- Las obras de reforma, adecuaciones, traslados o cambios de las instalaciones, en los locales objeto del servicio, serán por cuenta del adjudicatario y deberán ser autorizadas, previamente, por la Dirección del Hospital que además supervisará las mismas. Las referidas obras o adecuaciones, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias visados etc.) serán por cuenta del adjudicatario quedando a beneficio del Hospital.
- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación.
- El mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, así como de las posibles reformas que tuvieran que realizarse, se realizarán siempre bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Hospital y con aprobación de la Dirección del HULP.
- Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del Hospital, hasta la entrada en funcionamiento de las nuevas instalaciones.

Una vez construido el edificio e iniciada la gestión en las nuevas instalaciones, los consumos anteriormente citados, en las zonas que exploten serán por cuenta del adjudicatario, debiendo incorporar contadores diferenciados para el control y abono de los mismos.

En el caso de las máquinas dispensadoras que se encuentren distribuidas por el hospital el abono de los anteriores consumos seguirán siendo a cargo del Hospital.

- Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al Hospital y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en la Cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



- El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del HULP, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria esta obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.
- Los locales e instalaciones, donde se desarrollaran las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
- Los jabones y detergentes que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos, así como los productos a utilizar para las labores de DDD (Desinfección, desinsectación y desratización), han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, por lo que el adjudicatario deberá aportar las fichas técnicas de los mismos.
- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del HULP. La limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, de las zonas que exploten, hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del Hospital, será por cuenta del adjudicatario.
- Los contenedores de recogida de residuos serán suministrados y repuestos por el adjudicatario.
- El adjudicatario adoptara las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Se asegurara de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.
- La Dirección del HULP podrá solicitar al adjudicatario toda la documentación necesaria sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal.
- El adjudicatario adoptara las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El HULP, repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental, causado por ellos así como el coste de la gestión de los mismos si no se hiciese cargo de la misma.



- El adjudicatario se ajustará en todo momento a la normativa interna relativa a gestión ambiental del HULP.
- Los locales destinados a almacenamiento de residuos, deben reunir las condiciones de ventilación, aislamiento y señalización establecidas por la normativa vigente en cada momento. Serán por cuenta del adjudicatario las obras o reformas necesarias para su adecuación, debiendo someter el plan de obras o modificaciones a la aprobación de la Dirección, a través del Servicio de Mantenimiento del Hospital.
- La limpieza de los locales, equipos e instalaciones, objeto del presente expediente, será por cuenta del adjudicatario debiendo mantenerlos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital.
- La empresa adjudicataria se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los recintos objeto del expediente, asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente de papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo, durante la gestión y prestación de los servicios objeto de la contratación. Deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento.
- El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HULP.
- El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
- El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del hospital deberán ser aprobados previamente por la Dirección del HULP.
- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizará en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del Hospital.
- El adjudicatario, indemnizará a la Administración de toda cantidad que se viese obligada a pagar por incumplimiento de las obligaciones establecidas en los Pliegos, aunque ello le venga impuesto por resolución judicial o administrativa.



- La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato, en las condiciones de calidad requeridas, tanto en la ejecución de la obra como en la posterior gestión de la misma. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma.
- Para la fase de obras, los licitadores deberán presentar desglosado:
 1. Equipo técnico de Redacción de Proyecto de Construcción: Autor o autores de los proyectos.
 2. Equipo de ejecución de la obra: Director de obras, Director de ejecución de obras y Coordinador de Seguridad y Salud Laboral.
 3. Equipo Técnico para el suministro y montaje de equipamiento.
 4. Equipo Técnico para el suministro y montaje del mobiliario y decoración de los locales a explotar.

Se especificará, para cada uno de ellos funciones, titulaciones, experiencia y trabajos realizados.

Para las personas que desarrollen las funciones de los apartados 1 y 2, se exigirá la acreditación de experiencia de al menos cinco años en proyectos, obras y servicios de naturaleza análoga. Cualquier sustitución de este personal que se precise realizar con posterioridad a la presentación de la oferta, deberá ser propuesta por el adjudicatario y aceptada por la Administración, que exigirá la presentación del historial profesional del propuesto, que deberá ser de méritos y experiencia equivalentes al del sustituido.

- Para la gestión de la obra y prestación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con al menos dos años de experiencia en hostelería y restauración colectiva, en particular hospitalaria. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HULP y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato.

El responsable deberá tener dedicación exclusiva en el Hospital, teniendo poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes. Estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato.

La dirección del HULP, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.

- Es responsabilidad del adjudicatario, garantizar que el personal contratado para la realización del objeto del presente contrato, reúna los siguientes requisitos:



- Titulación exigida para el puesto de trabajo.
- Requisitos legales para el desempeño del puesto de trabajo.
- Conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio.
- A la finalización del plazo contractual el servicio revertirá a la Administración, debiendo el contratista entregar las obras, instalaciones, mobiliario y equipamiento, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información necesaria, técnica y legal. Todo ello se verificara documentalmete por el Servicio de Mantenimiento del HULP siendo directamente deducible de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del contrato. En caso de disconformidad por parte del adjudicatario, podrá acogerse a una peritación por empresa de control de calidad independiente y acreditada, previa aprobación de la Dirección del HULP. Los gastos que de ello se deriven serán por cuenta del adjudicatario.

3.2.- OBLIGACIONES LABORALES, SOCIALES Y ECONOMICAS DEL CONTRATISTA:

- El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HULP, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.
- En ningún caso se generarán vínculos laborales entre el HULP y el personal contratado por el adjudicatario. Todo el personal dependerá únicamente del adjudicatario.
- En ningún caso el Servicio Madrileño de Salud ni el HULP serán responsables de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.
- El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en el abono de las cuotas de la misma, y el abono mensual de las retribuciones que correspondan. Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.
- El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de la aplicación de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y de las normas que la desarrollan, adaptándose en todo momento a la normativa que en el futuro se pudiera dictar en materia de Prevención de Riesgos Laborales.



- El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HULP, según el procedimiento establecido al efecto.
- El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el Hospital para las empresas externas.
- El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. En zonas especiales en las que sea necesaria una uniformidad específica (por ejemplo bloques quirúrgicos), la empresa adjudicataria deberá proporcionar a su personal la uniformidad que le indique la Dirección del HULP.
- El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato con el público y con los trabajadores del Hospital de exquisita corrección y amabilidad.
- La Dirección del HULP se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del hospital.
- Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista. También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.
- El adjudicatario desarrollara y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados.

La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria para el cumplimiento de la legislación municipal, autonómica y estatal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

El personal deberá estar en posesión del carné oficial de manipulación de alimentos o cualquier otro que sea necesario para ejercer su trabajo.

- El adjudicatario, previo al inicio de la ejecución del contrato, deberá comunicar a la dirección del HULP, el nombre, apellidos, DNI, y numero de afiliación a la



S.S. del personal que utilice para la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

- En todo caso, mensualmente, deberán entregar en el Servicio de Hostelería del HULP, los boletines de cotización a la Seguridad Social, TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del HULP pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador, tales como nóminas firmadas por los trabajadores o documentos asimilables que aseguren mensualmente la percepción del sueldo, etc...
- De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en la cafetería de personal del HULP, cuya relación se recoge en el Anexo II del presente PPT.
- A la finalización del contrato que se derive de este procedimiento el adjudicatario estará obligado a abonar al personal las retribuciones correspondientes hasta la fecha en que finalice la prestación de servicios.
- En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección del HULP lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.
- El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la dirección del Hospital.
- El HULP se reserva el derecho de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa obligue la legislación vigente.
- El adjudicatario mantendrá de forma permanente el número de trabajadores expresados en la oferta, debiendo ser cubiertas inmediatamente por cuenta del adjudicatario las bajas por enfermedad, vacaciones, etc... del personal.

El adjudicatario implantará una aplicación informática a la que tendrá acceso la Dirección del Centro con el fin de tener información “on line” de las presencias diarias del personal y de los puestos de trabajo por turnos. Deberá permitir la gestión de datos, de forma que se puedan, bien directamente o a través de su traslado a otro programa informático, realizar presentaciones y estudios de dicha información. La implantación, puesta en marcha y mantenimiento de la aplicación será por cuenta del adjudicatario.



La sustitución del personal, deberá realizarse en un plazo máximo de 24 horas, sin que pueda alegarse, por parte del contratista el absentismo laboral de sus trabajadores como causa justificativa de incumplimiento de la debida prestación del servicio.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la dirección del HULP.

3.3.- OBLIGACIONES RELATIVAS A LA CALIDAD EN LA EXPLOTACION Y PRESTACION DEL SERVICIO

El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, realizara un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual.

La Dirección del HULP tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y a través de los servicios de Hostelería, Medicina Preventiva y Dietética y Nutrición, podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

La Dirección del HULP, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados, tanto en las instalaciones del Hospital, como en la cocina donde se elabore la comida para el comedor de guardia y el comedor de personal, hasta la construcción del edificio de Hostelería del HULP. Dichas auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

La Dirección del HULP establecerá auditorias externas del plan económico financiero del contrato con carácter anual, siendo los gastos de los mismos por cuenta del adjudicatario.

La Dirección del HULP, en virtud de sus facultades de inspección y control, determinará si se está produciendo incumplimiento del contrato, pudiendo imponer las penalidades a las que se hace referencia en la Cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



El adjudicatario establecerá un sistema de control “on line” de los servicios prestados en las cafeterías y el comedor de guardia, mediante una aplicación informática que estará instalada en el Servicio de Hostelería. La implantación, puesta en marcha y mantenimiento de la aplicación será por cuenta del adjudicatario.

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

La empresa adjudicataria entregara en el Servicio de Hosteleria del HULP un informe (en papel y formato electrónico) de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá quedar reflejado la siguiente información:

Mensualmente:

- Servicios de Desayunos, comidas y cenas. Desglosadas por cafeterías.
- Servicios de desayunos, comidas, meriendas, cenas y bocadillos servidas a los pacientes.
- Servicios de desayunos, comidas y cenas servidas al comedor de guardia.
- Servicios de comidas y cenas servidas a los quirófanos.
- Servicios de pactos a plantas (extras) servidos, desglosados por artículo y GFH.
- Servicios dispensados a Donantes de Sangre.
- Dispensación de agua suministrada a las plantas del HULP.
- TC1 y TC2 de los trabajadores que presten sus servicios.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Análisis microbiológicos de alimentos, superficies y aire.
- Registros de temperaturas de platos y camaras.
- Registros de mantenimiento de las maquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Registros de controles e incidencias en relación con la Prevencion de Riesgos Laborales.



Semestralmente:

- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorias de calidad externas, en su caso.

Anualmente:

- Balance y cuentas de resultados desglosadas y totalizadas por línea de negocio (vending, cafeterías, suministro y gestión de víveres, etc.)
- Cuadro de amortización, en el que figuraran desglosadas las inversiones realizadas y las cantidades pendientes de amortizar.
- Certificados de que el adjudicatario se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- Certificados de que el adjudicatario se encuentra al corriente de pago de sus obligaciones con la empresa constructora del edificio de Hostelería.
- Memoria anual de mantenimiento en la que figuren la totalidad de las actuaciones realizadas en mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal, así como las previstas para el año siguiente.
- Estado anual del plan económico financiero del contrato comparado con el ofertado por el adjudicatario.

4.- DOCUMENTACION TECNICA A PRESENTAR EN RELACION CON LA ADJUDICACION DEL CONTRATO

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente, tanto en soporte papel como informático utilizando los programas ofimáticos habituales, una Memoria Técnica. El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la posterior evaluación y control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

La Memoria Técnica deberá presentarse junto con la oferta del licitador y deberá incluirse inexcusablemente en el sobre numero 2-A (documentación técnica).

Deberá atenerse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, la siguiente documentación:



1.- Memoria Constructiva. En todo momento se tendrá que atender a las especificaciones técnicas del anteproyecto de construcción, al manteniendo operativo de los accesos y circuitos del Hospital, así como al cumplimiento del Plan Especial. Deberá, al menos, contener:

- Ordenación General: esquemas generales en planta a escala, donde se detallaran los accesos, zonas comunes, conexiones con el Hospital, circulaciones y comunicaciones verticales, ubicación de las diferentes áreas y dependencias de la edificación (incluyendo zonas de regeneración y circuitos de reparto de la comida de los pacientes), así como el uso asignado a cada una de estas. Deberán incluirse esquemas en sección (en formato plegado en A4).
- Implantación, relación con el solar y la edificación existente así como con el entorno del Hospital (en formato plegado en A4).
- Se acompañarán, como mínimo, los planos de distribución, planos de instalaciones y planos de acabados así como las secciones y alzado del edificio (en formato plegado en A4). En relación a las instalaciones los licitadores deberán aportar ficha técnica de los mismos.
- Programa de trabajo por fases en el que se detalle las actuaciones a realizar en rampa y aljibe para el mantenimiento operativo del muelle y el aljibe del Hospital.
- Condiciones de implantación en obra de equipos, máquinas, medios auxiliares e instalaciones y construcciones provisionales con especificación concreta del emplazamiento previsto para los mismos.
- Previsiones en orden a una adecuada coordinación de la ejecución de las obras en relación al funcionamiento del centro sanitario (horarios de trabajo, circuitos, zonas de regeneración, etc.)
- Planning de desarrollo y ejecución de la obra, con indicación de las fechas previstas para su inicio, terminación y apertura al uso.
- Medidas de evaluación de impacto ambiental necesarias para la ejecución de las obras (zonas de acopio de tierra vegetal y acopio de otros materiales, plantas de hormigón y aglomerado y su acondicionamiento posterior, vertido de residuos, limpieza de cubas, posibles protecciones provisionales contra el ruido de obra, etc.).
- Organigrama funcional de los distintos medios personales y técnicos que el adjudicatario se compromete a aportar para la ejecución de las obras de construcción separado en:
 1. Empresa y Equipo técnico asignado a la Redacción de Proyecto de Construcción. Detallando funciones, titulaciones y experiencia (al menos 5 años proyectos, obras y servicios de hostelería hospitalaria).



2. Empresa y Equipo de ejecución de la obra: Director de obras, Director de ejecución de obras y Coordinador de Seguridad y Salud Laboral. Detallando funciones, titulaciones y experiencia (al menos 5 años proyectos, obras y servicios de hostelería hospitalaria).
 3. Equipo Técnico para el suministro y montaje de equipamiento. Detallando funciones, titulaciones y experiencia (al menos 5 años proyectos, obras y servicios de hostelería hospitalaria).
 4. Equipo Técnico para el suministro y montaje del mobiliario y decoración de los locales a explotar.
- El licitador presentará el Plan de Calidad que propone para la realización de las obras, de acuerdo con lo que se establece en el Código Técnico de la Edificación y en las Normas Básicas de Edificación, señalando la metodología para la aplicación del sistema de calidad (ISO 9001). En dicho Plan deberá indicarse que la calidad no se referirá únicamente a los materiales, sino también a la ejecución y a la geometría (replanteos, tolerancias, etc.). Por tanto, el control de calidad no se podrá relacionar exclusivamente con ensayos de laboratorio, pues, además del control de calidad de materiales o laboratorio, debe haber control de calidad de ejecución y control de calidad geométrico.
 - Relación de medios y elementos de Seguridad y Salud laboral que la entidad adjudicataria habrá de poner a disposición de las obras, en concordancia con las previsiones recogidas en el correspondiente Estudio básico de Seguridad y Salud laboral y con lo estipulado en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, Real Decreto 1627/1997 y demás normativa vigente sobre la materia, indicándose el número y características de dichos medios.
 - Mejoras en relación a los aspectos detallados en esta Memoria Constructiva.

2.- Memoria de equipamiento

1. Se acompañarán, planos de equipamiento (en formato plegado en A4), indicando capacidad de producción de los mismos.
2. Deberán presentar el listado de equipamiento que se detalla en el punto 5.1.1 del anteproyecto técnico, debidamente cumplimentado, junto con certificado de marcado CE y ficha técnica de los mismos, así como toda aquella información que los licitadores consideren relevante para la valoración de la oferta presentada.
3. Proyecto de Instalación, detallando: Fuentes de suministro de energía necesarias, fuentes de gases y otros fluidos (refrigerantes, lavado, etc.), espacio físico útil necesario y cronograma de realización de la instalación.
4. Mejoras ofertadas por los licitadores en relación con el equipamiento.



3.- Memoria de mantenimiento de instalaciones y equipos

1. Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación. Los licitadores deberán presentar contrato o presupuesto de prestación de servicio, con empresa autorizada para la realización del mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones, objeto del contrato.
2. Medios humanos a disposición del contrato. Los licitadores deberán detallar la formación de sus técnicos, la experiencia en trabajos análogos a desarrollar en el contrato y las horas mensuales dedicadas al mantenimiento preventivo.
3. Plan de formación, describiendo los cursos y materiales a impartir, las fechas de realización y el numero de horas totales durante el periodo de vigencia del procedimiento abierto, personal al que va dirigido, planificación y cronograma.
4. Mejoras ofertadas por los licitadores en relación con el mantenimiento de las instalaciones y equipos.

4.- Memoria de gestión y prestación del servicio.

1. **Plan económico-financiero del contrato**, estará integrado, al menos, por los siguientes apartados:
 - **Plan de negocio:** El licitador explicara de manera resumida en no mas de 10 hojas A4 el plan de negocio que tiene previsto para la construcción y explotación de la concesión. Explicando todo lo que considere relevante sobre como piensa llevar a cabo la construcción, como gestionara los riesgos de construcción, de que modo financiara la construcción y afrontara los riesgos financieros, como llevara a cabo la explotación de los servicios, como piensa gestionar y optimizar los ingresos y gestionar sus costes y como devolverá la deuda financiera, así como cualquier otro aspecto que el licitador considere relevante para su plan de negocio.
 - **Hipótesis incluidas en el modelo financiero:** principales fechas del calendario de concesión, evolución de tasas de interés, factores de actualización de precios, estimaciones de demanda, costes de la concesión, plan de inversión, plan de amortización detallando los coeficientes de amortización anuales, fondos propios utilizados, deuda externa, hipótesis sobre las cuentas de tesorería, IVA, IBI, impuesto de sociedades, tasas de descuento, etc...
 - **Plan de inversión:** Los licitadores presentaran en una tabla las inversiones anuales y las inversiones acumuladas en euros.



- **Cuadro de financiación:** Los licitadores presentaran en una tabla las fuentes de financiación del concesionario, distinguiendo los recursos propios de la financiación externa. Para cada fuente de financiación el licitador presentara un cuadro detallado donde explique la evolución de los recursos propios, así como de las fuentes de financiación externa (principal pendiente, pagos de intereses y devolución del principal).
- **Ingresos y gastos operativos:** los licitadores presentaran en una tabla los ingresos y gastos anuales durante la vigencia de la concesión, desglosado por los servicios que prestan (cafeterías de público y de personal, máquinas expendedoras, suministro y gestión de víveres, comedor de guardia).
- **Plan de amortización:** El licitador presentara en una tabla las amortizaciones anuales y la amortización acumulada.
- **Flujos de caja:** Los licitadores mostraran los flujos de caja anuales con indicación de la Tasa Interna de Retorno (TIR) y del Valor Actualizado Neto (VAN), para el periodo completo del contrato.

El Plan económico-financiero quedará unido al contrato como parte integrante del mismo y no podrá ser modificado sin autorización del Órgano Contratante.

2. Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores a emplear, categoría, funciones a realizar, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores, todo ello desglosado para cada una de las diferentes prestaciones del contrato.

- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona que sería responsable del contrato en el Hospital.
- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.

3. Gestión de cafeterías de público y personal.

1. Centro de producción donde se elaboraran las comidas del comedor de personal mientras se construyen y se ponen en funcionamiento las nuevas instalaciones, deberán aportar registro sanitario, personal, capacidad de producción, controles de calidad y plan de APPCC.



2. Transporte de la comida al centro, hasta la construcción y puesta en funcionamiento de las nuevas instalaciones, deberán aportar registro sanitario, personal y tipos de vehículos y contenedores.
3. Estudio detallado de los servicios de cafeterías de público, horarios, personal, y comedor de guardia, menús (al menos uno será de dieta bajo en grasas), composición y rotación de los mismos, variaciones estacionales, menús de festividades especiales, fichas técnicas de los platos, especificando composición nutricional y gramajes, materias primas utilizadas.
4. Habitabilidad de las cafeterías, propuesta de decoración, carteles y señalización. Tipo de menaje, vajilla, uniformes del personal
5. Aplicación informática que se instalara en el servicio de Hostelería para el control “on line” de la gestión de las cafeterías y del comedor de guardia.
6. Tipos de sistemas de pago a utilizar, incluyendo la posibilidad de pago a través de tarjeta monedero o similar, con precio especial para empleados.
7. Ofertas de carta: menús, con o sin bebida, con o sin postre, platos combinados, bocadillos, sándwich, etc... productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias...
8. Utilización en su caso de productos de ecológicos, regionales o de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HULP.
9. Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
10. Programa de gestión ambiental.
11. Programa de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.
12. Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.
13. Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.

4. Gestión de máquinas dispensadoras (vending):

1. Estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización del mismo.



2. Numero de maquinas, marca, modelo antigüedad y distribución por el centro, incluyendo descripción, fotografías, dibujos y folletos de las mismas. Se detallara, superficie máxima a ocupar por cada maquina, peso del equipo, consumo eléctrico, instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisa) y certificaciones de que las maquinas son energéticamente eficientes.
3. Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las maquinas.
4. Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las maquinas como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.
5. Relación y ficha técnica de los productos ofertados incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias.
6. Certificaciones correspondientes al ámbito europeo relativas a los productos de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HULP.
7. Equipamiento relacionado con la mejora de las condiciones ambientales y de las instalaciones, decoración, muebles, etc.
8. Propuesta de panelacion de las maquinas con imagen o mensaje corporativo.
9. Programa de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las maquinas expendedoras.
10. Programa de limpieza de las maquinas y de las zonas de descanso de personal.
11. Propuesta que se realizará para la prestación del refrigerio a Donantes de Sangre y a pacientes a los que se realicen sangrías terapéuticas, según se indica en el anexo IV de este PPT.
12. Sistemas de pago a utilizar, para que los trabajadores puedan realizar el pago diferenciado (a precios de personal) en todas las maquinas del Hospital.
13. Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
14. Programa de gestión ambiental.
15. Programa de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.



16. Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.
17. Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.

5. Servicio de suministro y gestión de víveres:

1. Para las pensiones alimenticias de los pacientes, deberán indicar en su oferta, pesos, cantidades y calidades en función e las dietas y especificaciones técnicas indicadas en el anexo III de este PPT.
2. Relación de alimentos extras con las marcas ofertadas.
3. Procedimiento de selección y gestión de proveedores.
4. Proyecto de organización del servicio.
5. Control de temperaturas de las cámaras.
6. Gestión de residuos de camaras y almacenes.
7. Toda aquella información que los licitadores consideren de interés para conocer su oferta.
8. Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
9. Programa de gestión ambiental.
10. Programa de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.
11. Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.
12. Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.

6. Mejoras ofertadas por los licitadores en relación con la gestión y prestación del servicio.



5.-REDACCION DEL PROYECTO DE OBRAS Y EJECUCION DE OBRAS E INSTALACIONES.

El adjudicatario encargará la redacción del proyecto básico y de ejecución tomando como base el anteproyecto que se adjunta y según lo indicado en el presente PPT y en los anexos que lo desarrollan.

Una vez realizado el proyecto básico y previa aprobación por la Dirección del HULP, el adjudicatario iniciará la tramitación de la licencia de obras con este documento para agilizar los plazos de la concesión de la misma.

El proyecto de ejecución se ajustará en su contenido a lo indicado en los siguientes apartados y cumplirá con los mínimos estipulados en el art. 123 del TRLCSP.

5.1. Condicionantes Generales.

Como condiciones generales para la elaboración de este proyecto habrán de tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Edificio sostenible con diseño adecuado a las condiciones bioclimáticas de la zona y su orientación. Se hará referencia expresa a todas las medidas de eficiencia energética que se establezcan, así como a aquellas otras de naturaleza ambiental que se vayan a implementar.
- Prestaciones del edificio optimizadas y cumpliendo como mínimo los umbrales establecidos en el CTE.
- Óptimo aprovechamiento de la edificabilidad.
- Óptima relación superficie construida/superficie útil.
- Protección de cubierta con facilidad de acceso y mantenimiento de todas sus instalaciones.
- Normalización del dimensionado modular de los huecos exteriores, y facilidad de su mantenimiento.
- Aplicación de técnicas de la construcción que supongan un menor uso de materiales contaminantes y de mínimo mantenimiento. Los materiales utilizados (externos e internos) han de ser de fácil limpieza.
- Mayor ahorro energético, con mejores aislamientos y propuesta de captación de energía solar para usos térmicos.
- Menor consumo de agua con propuesta de mejora en las instalaciones y aparatos.
- Medidas de protección contra la contaminación acústica.



- Normalización y racionalización de trazado de redes y registros individualizados de instalaciones en zonas comunes, con un menor coste de mantenimiento.
- Supresión de barreras arquitectónicas y cumplimientos de criterios DALCO.

5.2. Normativa General.

Además de la normativa de general aplicación, la ejecución de la construcción del edificio de Hostelería, estará sujeta a la normativa y legislación de carácter técnico de obligado cumplimiento, sin perjuicio de la que pueda contenerse en las cláusulas del pliego de prescripciones técnicas para cada trabajo concreto, así como cualquier tipo de reglamento, norma o instrucción oficial que, aunque no se mencione en estas prescripciones pueden afectar al objeto de contrato, como igualmente las posibles actualizaciones de las mismas.

5.3. Contenido del proyecto.

5.3.1. Memoria.

El Proyecto de Construcción contendrá una Memoria desarrollada que explique y justifique la solución propuesta, objeto del proyecto:

- Descripción de los procedimientos, sistemas y métodos constructivos a emplear en la ejecución de las obras, con especial mención a los sistemas de coordinación, la utilización de los medios, tanto técnicos como de producción que justifiquen la ejecutabilidad de las obras en el plazo y el programa que se oferte.
- Memoria de Calidades y acabados con justificación de su adecuación a plazos y a los usos de las áreas de la infraestructura sanitaria.
- Memoria técnica de cada una de las instalaciones contenidas en el Proyecto de Construcción, especificando las características de cada una de ellas, las bases de cálculo si las hubiere, los sistemas elegidos por áreas, y las especificaciones tanto de maquinaria como de materiales incluidos en la oferta.
- Metodología y sistema de dirección y control de las obras; sistema de relaciones con la Administración y organización del equipo de dirección de obras. Igualmente indicará los autores del proyecto y colaboradores.
- Cuadro en el que se refleje el importe económico de la reposición de forma individualizada o grupos homogéneos (especificando la composición de los mismos y desglosando el importe económico), indicando el importe inicial de la inversión en instalaciones, así como el cronograma de reposiciones a lo largo del periodo de ejecución del contrato



- Declaración de obra completa.
- Cuadros de superficies desarrollados por áreas y locales.
- Se incluirá un Documento de Programa de Obras, cuya finalidad es probar la viabilidad de las obras en el plazo ofertado expresado en semanas, coherentemente con los medios personales y materiales propuestos. Dicho documento contendrá, al menos, un Programa de Trabajo, justificativo del plazo de ejecución ofertado. Se incluirán los hitos parciales que propone el licitador. El mencionado Programa se desagregará al menos en las actividades preestablecidas en el Proyecto de Construcción. Se deberá expresar gráficamente mediante un Diagrama Pert y mediante cuantos gráficos, esquemas e imágenes que se consideren precisas para demostrar su viabilidad.

A modo de ejemplo, se adjunta el siguiente índice con la nomenclatura y contenido que deberá presentarse en la memoria, cumplimentando únicamente aquellos que correspondan con el objeto del contrato.

A. Datos básicos.

- A.1. Objeto del proyecto.
- A.2. Autores del proyecto. Colaboradores.
- A.3. Encargo del proyecto.
- A.4. Declaración de obra completa.

B. Datos generales.

- B.1. Antecedentes.
- B.2. Situación y emplazamiento.
- B.3. Datos del solar.
 - B.3.1. Descripción física.
 - B.3.2. Accesos y servicios.
 - B.3.3. Servidumbres.
 - B.3.4. Datos urbanísticos.
- B.4. Programa de necesidades. Solución proyectada. Superficies.
- B.5. Datos económicos.
 - B.5.1. Proyecto.
 - B.5.2. Honorarios.
 - B.5.3. Plazo de ejecución.
 - B.5.4. Formula de revisión de precios.
 - B.5.5. Clasificación exigible al contratista.
 - B.5.6. Calendario de obras e inversiones.

C. Memoria justificativa.

- C.1. Justificación funcional.



- C.2. Justificación formal.
- C.3. Justificación económica.

D. Memoria Constructiva y de cálculo.

- D.1. Demoliciones.
- D.2. Movimiento de tierras.
- D.3. Saneamiento horizontal.
 - D.3.A. Anexo de cálculo
- D.4. Cimentación y contenciones.
 - D.4.A. Anexo de cálculo
- D.5. Estructura.
 - D.5.A. Anexo de cálculo
- D.6. Albañilería.
- D.7. Cantería y piedra artificial.
 - D.7.A. Piedra natural.
 - D.7.B. Piedra artificial.
- D.8. Solados y alicatados.
- D.9. Falsos techos.
- D.10. Cubiertas.
 - D.10.A. Anexo de cálculo
- D.11. Carpintería exterior.
 - D.11.A. Carpintería de madera.
 - D.11.B. Carpintería de PVC.
 - D.11.C. Carpintería metálica y cerrajería.
- D.12. Carpintería interior.
 - D.12.A. Carpintería de madera.
 - D.12.B. Carpintería metálica y cerrajería.
 - D.12.C. Otros materiales.
- D.13. Vidriería.
 - D.13.A. Acristalamiento de carpinterías.
 - D.13.B. Otros elementos de vidrio.
- D.14. Aislamientos e impermeabilizaciones.
 - D.14.A. Aislamientos térmicos.
 - D.14.B. Aislamientos acústicos.
 - D.14.C. Impermeabilizaciones.
- D.15. Pinturas y revestimientos de acabado.
 - D.15.A. Pinturas.
 - D.15.B. Otros revestimientos de acabados.
- D.16. Instalación de fontanería.
 - D.16.A. Suministro de agua: Acometida e instalaciones generales.
 - D.16.B. Distribución de agua: Redes generales y derivaciones.
 - D.16.C. Aparatos sanitarios y otros elementos.
 - D.16.D. Evacuación de aguas.
 - D.16.E. Anexo de cálculo
- D.17. Instalación eléctrica.



- D.17.A. Instalación eléctrica en alta o media tensión. Acometida eléctrica.
- D.17.B. Instalación de baja tensión.
- D.17.C. Suministros alternativos o de emergencia.
- D.17.D. Varios.
- D.17.E. Anexo de cálculo
- D.18. Instalación de climatización.
 - D.18.A. Cumplimiento de las ITIC.
 - D.18.B. Anexo de cálculo
- D.19. Transporte.
 - D.19.A. Ascensores (personas, cargas, etc.).
 - D.19.B. Transporte: Viveres y basuras.
 - D.19.B.1. Anexo de cálculo
 - D.19.C. Extracción y ventilación de las instalaciones del edificio
 - D.19.C.1. Anexo de cálculo
 - D.19.D. Otras instalaciones de transporte.
 - D.19.D.1. Anexo de cálculo
- D.20. Hostelería: equipamiento
 - D.20.A. Cocinas y cámaras.
 - D.20.B. Lavado y anejos.
- D.21. Gases.
 - D.21.A. Gases (combustibles y no medicinales).
 - D.21.B. Gases medicinales.
- D.22. Laboratorios y esterilización.
 - D.22.A. Laboratorios.
 - D.22.B. Esterilización.
- D.23. Instalaciones especiales.
 - D.23.A. Radiología.
 - D.23.B. Resonancia Magnética Nuclear.
 - D.23.C. Tomografía Axial Computerizada.
 - D.23.D. Otras.
- D.24. Seguridad.
 - D.24.A. Protección contraincendios activa.
 - D.24.B. Protección contraincendios pasiva.
 - D.24.C. Instalaciones contra robo, atraco, intrusión, etc...
- D.25. Clasificación y tratamiento de residuos.
- D.26. Comunicaciones.
 - D.26.A. Telefonía interior.
 - D.26.B. Telefonía exterior
 - D.26.C. Voz y datos. Redes de cableado estructurado.
 - D.26.C. Otras instalaciones.
- D.27. Rotulación y señalización.
 - D.27.A. Rotulación exterior.
 - D.27.B. Rotulación interior.
- D.28. Tratamiento de espacios exteriores.



D.28.A. Accesos y circulaciones.

D.28.B. Jardinería.

D.28.C. Instalaciones complementarias.

D.29. Varios.

D.30. Circuitos de limpio y sucio para la distribución de las comidas a pacientes.

D.31. Zonas de regeneración para los carros de comida destinados a pacientes

D.32. Apéndices.

Cumplimiento de normativa. CTE DB-....

5.3.2. Pliego de prescripciones técnicas específicas

5.3.2.A. Identificación del proyecto.

5.3.2.B. Contenido y prelación de prescripciones.

5.3.2.B.1. Contenido

El pliego contendrá las prescripciones que han de regir la recepción y puesta en obra de los materiales, equipos y componentes de las instalaciones, la ejecución de las distintas unidades de obra y los medios auxiliares a emplear, así como las pruebas y ensayos a realizar.

5.3.2.B.2. Prelación de Prescripciones

En cuanto no se contemple en este pliego será de aplicación el “Pliego de Condiciones Técnicas” de la Dirección General de Arquitectura y en su defecto los Pliegos de Prescripciones oficiales vigentes en el momento de la ejecución de las obras y que se refieran a las correspondientes unidades de obra, así como el Código Técnico de la Edificación.

En caso de discrepancia entre los distintos documentos de proyecto se establece la siguiente prelación:

- Planos
- Mediciones y presupuestos
- Pliego de Prescripciones
- Memoria

En última instancia, será determinante el criterio de la Dirección Facultativa de la obra, en tanto no contravenga las disposiciones de la legislación sobre contratación de obras de las administraciones públicas.

5.3.2. C. Prescripciones técnicas.

5.3.2.C.1. Prescripciones técnicas.



En este apartado se dictarán las prescripciones relativas a los siguientes aspectos, que han de regir la ejecución de las distintas unidades de obra:

Obra civil.

- Condiciones de los materiales: pruebas, ensayos, exigencias de homologación.
- Forma de ejecución de la unidad de obra.
- Maquinaria y medios auxiliares a emplear.
- Criterios de medición y abono de las unidades de obra.
- Plazos de garantías (garantías específicas).

Instalaciones.

- Condiciones de los equipos, maquinaria y/o componentes: homologaciones.
- Condiciones técnicas de ejecución de las distintas partes de la instalación.
- Controles y protocolos de prueba de las instalaciones.
- Exigencias relativas a certificados, legalizaciones y otra documentación.
- Criterios de medición y abono de las unidades de obra.
- Plazos de garantías (garantías específicas).

Quedan explícitamente prohibidas las prescripciones indirectas mediante referencias a otras partes del proyecto, ya que precisamente, el objeto del pliego es completar la definición de las unidades de obra que se describen en aquellas, si bien podrían utilizarse con carácter descriptivo para evitar repeticiones o redundancias.

Las prescripciones técnicas se referirán única y exclusivamente a las unidades de obra, materiales y sistemas constructivos que aparecen en el proyecto.

5.3.2.C.2. Prescripciones facultativas.

Criterios de interpretación.

Equipos y material disponible en obra.

5.3.2. D. Anexos al pliego.



5.3.3. Mediciones y presupuesto.

Mediciones y presupuesto de ejecución material incluyendo cuadro de precios unitarios, cuadro de precios descompuestos y estado de mediciones. Se trata de un presupuesto completo a nivel de Proyecto de Construcción (obra civil, instalaciones y equipamiento).

Los precios descompuestos incluirán los costes directos, indirectos y auxiliares según el Art. 130 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

En el cuadro que aparece a continuación se establece la estructura general de capítulos para la ordenación de las distintas partidas que componen las mediciones y presupuesto de las obras.

Se mantendrá estrictamente la numeración básica de capítulos (1ª columna) así como la denominación de cada uno de ellos.

En la columna "Subcapítulo" (opcional) se establece un orden general para aquellos que, por su contenido o tamaño, resulte necesario o conveniente desglosar.

En general no será necesario descomponer los capítulos aplicando a estos "subcapítulos" el número que figura en la columna tercera del cuadro; ésta aparece únicamente para su aplicación en el caso de que por la diversidad de contenido o la gran extensión del capítulo correspondiente sea necesario subdividir éste, bien para su tratamiento informático, bien para mayor claridad de exposición.

En la columna "Observaciones" se recogen aclaraciones sobre el contenido de los distintos capítulos, o bien elementos que por no ser habituales en otros tipos de obras suelen olvidarse con frecuencia; no se hacen observaciones sobre las partidas que no plantean duda alguna sobre el capítulo en que debe incluirse.

Nº de Cap.	Título del capítulo	Sub-cap	Subcapítulo.	Observaciones
00	Demoliciones	01		Preparación de elementos que se mantienen. Elementos que se reutilizan.
		...		
01	Movimiento de tierras.	01		Movimiento de tierras de cimentación y saneamiento horizontal. Rellenos. Rellenos especiales en drenajes.
		...		
02	Saneamiento horizontal	01	Saneamiento enterrado.	Acometida a red municipal.



		02 03	Saneamiento colgado. Drenajes	Bombeo de aguas fecales.
03	Cimentación y contenciones.	01 02	Cimentación. Contenciones.	Descabezado de pilotes. Encepados, vigas de coronación. Arriostramientos. Muros H.A. bajo rasante.

Nº de Cap.	Titulo del capitulo	Sub-cap	Subcapítulo.	Observaciones
04	Estructura	01 02 03	Soleras Estructura: vigas, pilares, etc. Forjados y losas.	Encachados. Laminas antihumedad capilar. Casquillos, cartelas, conectores, zunchos, capiteles, etc. Muros H.A. sobre rasante.
05	Albañilería	01 02 03 04	Fábricas. Revestimientos. Otros elementos. Recibidos y ayudas.	Ayudas a oficios (desglosadas).
06	Cantería y piedra artificial.	01 02	Cantería Piedra artificial.	
07	Solados y alicatados.	01 02	Solados Alicatados.	
08	Falsos techos			Tabicas y remates de techos modulares.
09	Cubiertas			Completa: desde formación de pendientes hasta acabado exterior.
10	Carpintería y cerrajería exterior	01 02	Carpintería exterior Cerrajería exterior	Rejas y cancelas. Contraventanas. Celosías y persianas. Barandillas exteriores.
11	Carpintería y cerrajería interior.	01 02	Carpintería interior Cerrajería interior	Puertas blindadas. Puertas cortafuego. Puertas emplomadas. Barandillas interiores.
12	Vidriería.			Vidrio anti Rx Espejos de aseos. Vidrio parallamas y similares.



13	Aislamientos e impermeabilizaciones.	01 02	Aislamientos. Impermeabilizaciones.	Aislamientos acústicos.
14	Pinturas y revestimientos de acabado.	01 02	Pinturas. Otros revestimientos de acabados.	Protección de estructuras contra incendios.

Nº de Cap.	Título del capítulo	Sub-cap	Subcapítulo.	Observaciones
15	Fontanería		Acometida y distribución. Desagües y bajantes. Aparatos sanitarios. Complementos y accesorios.	Red de mangueras / rociadores. Accesorios para minusválidos.
16	Electricidad		Alta/media tensión. Baja Tensión. Suministros alternativos. Varios.	
17	Climatización y cámaras		Maquinaria y equipos. Distribución / emisores. Instalación eléctrica. Instalación de control. Elementos complementarios.	Compuertas cortafuego
18	Transporte		Ascensores y montacargas. Viveres y basura.	
19	Hostelería		Cocinas y zonas de regeneración Lavado y anejos Cafeterías y otros.	
20	Gases	01 02	Combustibles gaseosos. Gases medicinales.	Acometida gas combustible.
21	Laboratorios y esterilización.	01 02	Laboratorios Esterilización.	Mobiliario con instalaciones complementarias (agua, gas, electricidad) o que requiere intervención de algún oficio para su instalación (albañilería, ...)



Nº de Cap.	Título del capítulo	Sub-cap	Subcapítulo.	Observaciones
22	Instalaciones especiales.	01 02 03 ...	Radiología. Resonancia Magnética. T.A.C.	Elementos específicos de cada una de estas instalaciones que por sus características no se pueden incluir en otros capítulos de contenido general.
23	Seguridad	01 02 03 ...	Protección contra incendios. Detección de gases (CO, CO2, ...) Protección contra robo y similares.	Instalación de detección y alarma.
24	Clasificación y tratamiento de residuos.	01	Instalación	
25	Comunicaciones	01 02	Telefonía (int. / ext.) Redes informáticas. (Redes de V/D) (Otras)	Instalaciones completas: central, distribución y aparatos (telefonía). Instalación completa (otras).
26	Instalaciones complementarias.	01 02 03	Sistema centralizado de control y gestión de instalaciones. Llamada de pacientes y/o intercomunicación habit. / enfermería. Megafonía / M. ambiental / TV-FM. Control de accesos. (Otras)	



Nº de Cap .	Título del capítulo	Sub-cap	Subcapítulo.	Observaciones
27	Rotulación y señalización.	01	Rotulación exterior.	Rótulos de centro, logotipos. Directorios generales y de plantas. Rotulación de dependencias. Rotulación de elem. de seguridad.
		02	Rotulación interior.	
28	Urbanización. (Tratamiento de espacios exteriores).	01	Movimiento de tierras.	Ver nota especial.
		02	Saneamiento.	
		03	Cimentaciones y contenciones.	
		...	(Estructuras)	
		...	Albañilería	
		
		...	Jardinería.	
		...	Riego.	
		...		
29	Varios	01		Archivadores compactos. Elementos tales como bancos, mostradores y otros diseñados especialmente para el proyecto.
		...		
30	Seguridad y Salud	01	Protecciones colectivas.	
		02	Protecciones individuales.	
		03	Instalaciones de higiene y bienestar.	
		

NOTA especial relativa a "URBANIZACIÓN":

En este capítulo se incluirán TODAS las unidades de obra que forman parte del tratamiento de los espacios exteriores del edificio (y de los patios que pudieran existir en el mismo cuando se construyen directamente sobre el terreno; no cuando los patios se construyan sobre techos de sótanos o de planta, en cuyo caso se considerarán como parte integrante del edificio).

En todo caso, se incluirán en urbanización los elementos de jardinería. La ordenación de las distintas partidas se hará con el mismo criterio seguido para la ordenación de los capítulos de la obra de edificación, y en caso necesario, se desglosará en subcapítulos, con las mismas denominaciones utilizadas para los capítulos correspondientes.



Se cuidará que no aparezcan en este capítulo precios diferentes aplicados a las mismas unidades de obra que ya se hayan utilizado en otras partes del listado.

CODIFICACIÓN

Para la identificación inequívoca de las distintas partidas que componen el listado, se utilizará un código formado por cinco (o siete) dígitos, con arreglo al siguiente esquema:

XX . (YY) . ZZ

donde:

XX es el número del capítulo, según aparece en la columna primera del cuadro anterior.

(YY) es el número del subcapítulo, (opcional), si la extensión del capítulo lo requiere.

ZZ es el número de orden de la partida dentro del capítulo (o del subcapítulo).

Además del código de partida, en todas las partidas deberá figurar claramente la UNIDAD dimensional en la que se mide la partida (m. lineal, m², m³, Kg, ud. etc...)

No se debe olvidar incluir las partidas necesarias para la reposición, reutilización o puesta a punto de los equipos, material y maquinaria procedente de la recuperación de materiales, equipos o maquinaria existente.

El Resumen de Presupuesto incluirá desglosados los conceptos de Gastos Generales, trece por ciento (13%) y Beneficio Industrial, seis por ciento (6%).

A modo de ejemplo, se indica a continuación, un esquema "Resumen General de Presupuesto" que en todo caso debe recoger todas las partidas del presupuesto, contemplando las unidades de obra, desarrollo de las mediciones, precio de mano de obra, cuadro de precios simples (materiales y maquinaria), precios auxiliares y precios descompuestos.

Esquema de "RESUMEN GENERAL DE PRESUPUESTO".

Nº de Cap.	Nº. de Subcap.	Titulo del Capítulo
------------	----------------	---------------------

=====		
00.-	Demoliciones	XX.XXX.XXX
01.-	Movimiento de tierras	XX.XXX.XXX
02.-	Saneamiento horizontal	XX.XXX.XXX
	02.01.- Saneamiento enterrado	XX.XXX.XXX
	02.02.- Saneamiento colgado	XX.XXX.XXX
	02.....-	XX.XXX.XXX
		XX.XXX.XXX
29.-	Varios	XX.XXX.XXX

Presupuesto total de ejecución material:	XXX.XXX.XXX
-------------------------------------------------	--------------------



La cifra resultante Ejecución Material se trasladará el apartado correspondiente de la memoria (Pto. 5.3.1 de este PPT) en el cual figurarán los porcentajes de Gastos Generales, Beneficio Industrial y tipo de I.V.A aplicable para obtener el Presupuesto de Contrata.

5.3.4. Planos: La nomenclatura de los planos se adecuará al siguiente listado:

Grupo.	Denominación	Sub-grupo	Denominación	nº	Contenido
A	SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO		Situación	01	- Situación del solar /parcela en la localidad
			Emplazamiento	...	- Emplazamiento del edificio o edificios a construir / reformar en el solar / parcela
				...	- Esquemas de zonas afectadas por la reforma
B	DEMOLICIONES (en obra nueva, si existen)		Demoliciones	01	- Situación y acotación de elementos a demoler
B	ESTADO ACTUAL Y DEMOLICIONES (en proyectos de reforma y/o ampliación)		Estado actual y demoliciones	01	- Urbanización (estado actual): Accesos, circulaciones, jardinería, alcantarillado, alumbrado, acometida de servicios, ...
				...	- Plantas, alzados y secciones del edificio o edificios a ampliar / reformar
C	ARQUITECTURA (Descripción formal general)	a	Cotas y superficies (Usos)	01	- Plantas de todos los niveles
		b	Acabados y carpinterías (se indicarán también los usos)	01	- Plantas de todos los niveles, en juego de planos independiente del anterior
		c	Cubiertas	01	- Plantas (pendientes, sumideros, instalaciones, acabados, etc...)
		d	Secciones	01	- Longitudinales (2 secc. como mínimo)
		...	Alzados	01	- Transversales (2 secc. como mínimo)
		...	Axonometrías	...	- Como mínimo 4 (360 ° de contorno)
					- Opcionales
D	DETALLES (Descripción formal: detalles constructivos)		Detalles	01	- Memorias gráficas de carpinterías
				...	- Secciones generales constructivas (muros, suelos, cubiertas)
				...	- Detalles constructivos de elementos o soluciones singulares...
E	SANEAMIENTO Y CIMENTACIÓN (Saneamiento horizontal y detalles)	a	Saneamiento horizontal (redes enterradas, colgadas, pozos, bombeo, etc...) (Sobre plano de cimentación)	01	- Planta o plantas (con cotas de profundidad de arquetas, diámetros de conducciones, etc...)
				...	- Detalles de Saneamiento
		b	Cimentación (Cimentaciones y contenciones)	01	- Planta o plantas (zapatas, muros, pilotes, etc; dimensionado y cotas; armaduras,)
				...	- Detalles (general y elementos especiales)
F	ESTRUCTURA (Definición general;		Estructura (Refuerzos)	01	- Plantas: todos los niveles de forjado



	detalles)			...	- Armado de Vigas (Estr. Horm. Arm.) - Cuadro de pilares - Esquemas de pórticos y otros esquemas (opcionales) - Detalles (nudos, voladizos, etc...)
G	FONTANERÍA (Ver grupo H)	a	Suministro de agua	01	- Plantas de redes de agua fría y caliente (diámetros, valvulería, ...) - Detalles de la red (opcional)
		b	Evacuación de agua	01	- Plantas de redes de desagües (diámetros, pendientes, ...) - Detalles de la red (opcional)
H	SUMINISTRO DE AGUA (Grandes instalaciones)	a	Almacenamiento y grupos de presión	01	- Plantas, secciones y alzados: definición arquitectónica de locales e instalaciones generales
		b	Descalcificación y otras de depuración (agua limpia)	...	- Plantas de detalle (opcionales)
		c	Depuración de aguas residuales	01	- Situación de equipos y maquinaria - Esquemas de principio: esquema general y parciales
J	ELECTRICIDAD	a	Centro de transformación Grupo electrógeno Sist. aliment. ininterrumpida	01	- Descripción de locales (alzados, plantas, secciones, detalles, etc.) - Distribución de celdas y/o aparatos - Esquemas
		b	Distribución de alumbrado	01	- Planos de todas las plantas indicando situación de cuadros, líneas generales y aparatos - Esquemas de cuadros
		c	Distribución de fuerza	01	- Planos de todas las plantas indicando situación de cuadros, líneas generales y tomas - Esquemas de cuadros
		d	Distribución de otros usos	01	- Toma de tierra, pararrayos, protecciones especiales, etc...
K	CLIMATIZACIÓN Y CAMARAS (Aire acondicionado o calefacción)	a	Centrales de calor y/ o frío	01	- Descripción de locales (alzados, plantas, secciones, etc.) - Distribución de equipos y maquinaria
		b	Distribución	01	- Esquemas de principio - Planos de todas las plantas con las redes de conductos de distribución de aire y sus complementos, equipos para su tratamiento, etc. - Planos de todas las plantas con las redes de distribución de otros fluidos, unidades de tratamiento de aire primario y/o terminales, etc.
		c	Instalación eléctrica	01	- Descripción, cuadros y esquemas
L	TRANSPORTE	a	Ascensores	01	Plantas o esquemas de situación - Detalle del cuarto de maquinaria y otros detalles
		b	Transporte viveres y basura	01	- Plantas: redes y equipos - Detalle de locales de maquinaria y otros detalles
		c	Otros Transportes	01	- Plantas: redes y equipos - Detalles
M	HOSTELERÍA	a	Cocinas y	01	- Situación de equipos y maquinaria



	(Equipos y maquinaria; instalaciones específicas)		zonas de regeneración	...	- Instalaciones complementarias: (Instalaciones específicas no reflejadas en planos generales) - Circuitos de limpio y sucio y de distribución de comidas a pacientes - Situación de equipos y maquinaria
		b	Lavado e instalaciones anejas	01	
		c	cafeterías	...	- Instalaciones complementarias: (Instalaciones específicas no reflejadas en planos generales) - Circuitos de limpio y sucio.
N	GASES (Combustibles y usos no medicinales)			01	- Acometidas (origen del suministro)
				...	- Plantas de redes dimensionadas.
O	GASES MEDICINALES		Gases medicinales	01	- Centrales de producción o suministro
				...	- Plantas de redes (dimensionadas) de distribución: tuberías, controles, tomas, alarmas, ...
R	INSTALACIONES ESPECIALES	a	Instalación de	01	- (Todas las plantas) Situación de los elementos característicos de cada instalación - Detalles
S	SEGURIDAD	a	Protección contra incendios	01	- Plantas de todo los niveles: detectores, pulsadores, extintores, rociadores, B.I.E., centrales, etc. ...
				...	- Sectorización y resistencia de los elementos de compartimentación (todas las plantas)
		b	01	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos componentes de la instalación
T	CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS	a	Instalación de	01	- Planta (plantas) de distribución de equipos y elementos complementarios
U	COMUNICACIONES	a	Instalación de	01	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos componentes de la instalación
		b	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos componentes de la instalación
V	INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS		Sistema centralizado de gestión integral de instalaciones	01	- Situación de los componentes del sistema y trazado de las redes de conexión.
X	INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS	a	Instalación de	01	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos componentes de la instalación
		b	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos componentes de la instalación
Y	ROTULACIÓN Y SEÑALIZACIÓN			01	- Plantas de todos los niveles: situación de los distintos tipos de rótulos y elementos de señalización
Z	URBANIZACIÓN	a		01	Accesos, viales, estacionamiento, ...
		b	jardinería, alcantarillado, alumbrado, ...acometida de servicios, ...



5.4. Presentación del proyecto

5.4.1 Encarpetado, Etiquetado e Índice

Para el encarpetado de los proyectos se utilizarán preferentemente carpetas o cajas de cartón u otro material similar de lomo rígido. Toda la documentación se entregará una copia en formato digital y otra impresa, en una carpeta o caja salvo que el volumen aconseje que sean más unidades.

Todos los proyectos deben ir acompañados de Estudio de Seguridad y Salud, y por lo tanto, se dejará el espacio necesario en la caja para su inclusión.

Dentro de la caja o carpeta del proyecto se incluirá un índice general completo de todo el proyecto y de la parte incluida en esa caja si se separa en varios, es decir de la documentación escrita y cada una de sus partes y de los planos.

Este índice irá encarpetado al principio del primer tomo de la documentación escrita y pegado en la tapa del cajón. Se incluirá una carpeta de los planos del proyecto o de cada cajón en tamaño reducido UNE A3 de forma que facilite el análisis y búsqueda de documentación.

ETIQUETA DE PROYECTO para carpeta o caja.

HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ SERVICIO MADRILEÑO DE SALUD CONSEJERÍA DE SANIDAD COMUNIDAD DE MADRID		
Proyecto: (... .. obra) (... .. centro o edificio) (... .. situación y emplazamiento) (... .. localidad) (... .. provincia)		
Autor / es:	Colaborador / es:	Fecha: (... mes - año ...)

5.4.2. Planos

Se presentarán de la siguiente forma:

- **Formato:** Se ajustarán a formatos normalizados, adecuadamente doblados, según norma UNE 1 027 75
- **Identificación:** Se presentarán con etiqueta de identificación similar al siguiente modelo. Dicha etiqueta recogerá todos los datos requeridos y se colocará, siempre, en el ángulo inferior derecho de todos los planos



ETIQUETA DE PLANO

HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ SERVICIO MADRILEÑO DE SALUD CONSEJERÍA DE SANIDAD COMUNIDAD DE MADRID		
Proyecto: (... .. obra) (... .. centro o edificio) (... .. situación y emplazamiento) (... .. localidad) (... .. provincia)		
Grupo de planos:		Nº.:
Plano:		Escalas:
Autor / es:	Colaborador / es:	Fecha:
(nombre y apellido) (firma original)	(nombre y apellido)	(... mes - año ...)

NOTAS:

- El tamaño máximo de las etiquetas será de 12 cm. de alto x 18 cm. de ancho.
- El tamaño mínimo de las etiquetas será de 8 cm. de alto x 18 cm. de ancho.
- La altura mínima de los datos "Proyecto:", "Fecha:", "Grupo de planos:", "Nº.:", "Plano:" y "Escalas:" será de 6 mm.
- En los datos de "Autores: " y "Colaboradores:" será de tamaño inferior a los anteriores.
- Las firmas deben ser originales o digitales.
- Numeración de planos: En la casilla Nº (de plano) figurará la letra correspondiente al llamado "Grupo de planos" seguida del número de orden del plano que le corresponda dentro de un grupo, con arreglo a la clasificación que aparece en el apartado "planos" (punto 5.3.4 de este PPT)
- Escalas: (Se utilizarán preferentemente las escalas subrayadas)

Planos de situación: (*)

1/2000

1/1000



Planos de emplazamiento: (**)	<u>1/500</u>	<u>1/200</u>
Planos de urbanización:	1/200	<u>1/100</u>
Planos de definición arquitectónica (generales):	<u>1/100</u>	1/50
Planos de instalaciones (generales):	<u>1/100</u>	1/50
Planos de definición arquitectónica (zonas, locales):	<u>1/50</u>	1/20
Detalles constructivos y de montaje:	<u>1/20</u>	<u>1/10</u> <u>1/5</u> <u>1/2</u>

(*) Excepcionalmente para el caso de los planos de situación se admitirán otras escalas diferentes de las indicadas, cuando se trate de reproducciones de planos o mapas cartográficos o planos parcelarios, siempre que en el resto de los planos quede inequívocamente identificada la situación de la obra proyectada, e incluyendo escala gráfica de referencia.

(**) Se admitirá también la escala 1/400.

En todos los planos de conjunto figurará el Norte geográfico.

- Revisiones: A la izquierda de la etiqueta del plano se incorporará un cuadro-tapa de revisiones de planos que contendrá al menos la siguiente información.

Nº de revisión

Objeto de la revisión

Fecha

Firma de aprobación

