

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: SUMI-2019-012-PA

**SUMINISTRO MEDIANTE ARRENDAMIENTO DE UNA
COCINA PROVISIONAL EQUIPADA PARA EL
HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS A
ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, CON
PLURALIDAD DE CRITERIOS**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO MEDIANTE ARRENDAMIENTO DE UNA
COCINA PROVISIONAL EQUIPADA PARA EL HOSPITAL INFANTIL
UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**

INDICE

1. OBJETO _____	pág. 3
2. ELEMENTOS A SUMINISTRAR _____	pág. 3
3. PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL CONTRATO _____	pág. 3
4. ENTREGA _____	pág. 5
5. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LOS OFERTANTES _	pág. 5
6. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA _____	pág. 5
7. OBRA CIVIL _____	pág. 6
8. PLANOS _____	pág. 6
 MEMORIA TÉCNICA _____	 pág. 7
ANEXO II PLANO DE SITUACIÓN _____	pág. 12
ANEXO III PLANO DE DETALLE _____	pág. 15



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO ARRENDAMIENTO DE UNA COCINA
PROVISIONAL EQUIPADA PARA EL HOSPITAL INFANTIL
UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**

(SUMI-2019-012-PA)

1. OBJETO.

El objeto del presente expediente de contratación consiste en el suministro mediante arrendamiento de una cocina provisional completamente equipada en el Hospital Infantil Universitario Niño Jesús. El suministro incluirá el alquiler, instalación, mantenimiento y desinstalación de las cocinas y de todo su equipamiento, tratándose de un proyecto "llave en mano".

La cocina se instalará en los terrenos del hospital, pero fuera de sus edificios.

El uso de la cocina será la preparación de la alimentación de los pacientes del hospital, durante el periodo de realización de obras en la cocina del propio hospital.

2. ELEMENTOS A SUMINISTRAR.

Los elementos a suministrar se describen detalladamente en el Anexo I.

En todo caso se tratará de módulos o "containers" prefabricados, completamente equipados por el adjudicatario, y listos para conectarse a las instalaciones de suministro y saneamiento.

Aunque se incluye una propuesta orientativa de proyecto, se admitirán pequeñas variaciones en las dimensiones y características de los módulos y equipos, siempre que no se altere su funcionalidad y el resultado conjunto, y sea posible la instalación en el espacio disponible. El equipamiento planteado tiene el carácter de mínimo.

3. PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL CONTRATO.

3.1. **Alquiler** de los módulos y equipos.

3.2. **Instalación:** El contratista realizará por su cuenta los trabajos que requiera la instalación "in situ" de cada módulo y equipo para el correcto funcionamiento final.

3.2.1. Los equipos se suministrarán con todos aquellos dispositivos y elementos necesarios para su total y correcto funcionamiento, incluyendo las cámaras frigoríficas totalmente equipadas y funcionales.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

3.2.2. Será de cuenta del adjudicatario la obtención de los correspondientes permisos o autorizaciones requeridos por la legislación vigente.

3.2.3. Los módulos contará con todos los elementos de seguridad necesarios, incluyendo el sistema de detección y extinción de incendios. Dicho sistema deberá conectarse al sistema general del hospital. Las zonas de cocción deberán contar con sistemas específicos, de acuerdo con la legislación vigente.

3.2.4. Serán montados e instalados por el adjudicatario en el lugar de destino en condiciones de funcionamiento, entendiéndose incluidas la conexión a cuantas redes sea necesario, e incluyendo la retirada de elementos de embalaje. Las instalaciones generales de suministro y saneamiento serán proporcionadas por el hospital, pero la conexión a las mismas será de cuenta del adjudicatario.

3.2.5. La instalación se realizará en el espacio disponible para ello. Se suministra un plano de situación en PDF en el Anexo II. En la visita a las instalaciones del hospital se proporcionará información y planos complementarios.

3.3. **Formación:** La empresa adjudicataria ofrecerá un programa de formación para el manejo de los equipos para todo el personal que el hospital determine.

Esta formación se realizará de acuerdo con la disponibilidad del personal del Centro, en turno de mañana y tarde, impartándose a solicitud del Centro.

3.4. **Mantenimiento:** Los ofertantes están obligados a realizar a su costa el mantenimiento de todos los equipos incluidos en su oferta. Este mantenimiento incluirá las revisiones preventivas que correspondan y las acciones correctivas necesarias. Se entenderá incluida la mano de obra, los materiales y piezas de repuesto, así como los desplazamientos necesarios. En el caso de que el plazo de una reparación suponga pueda suponer un deterioro del servicio prestado por el hospital a sus pacientes, el adjudicatario estará obligado a sustituir el elemento dañado sin esperar a su reparación.

3.5. **Test de aceptación o prueba de conformidad.** La empresa adjudicataria, una vez instalados los equipos, y de conformidad con las fechas propuestas al efecto por el Centro, realizará la prueba de conformidad o test de aceptación, en su caso, correspondiente. Estas pruebas se realizarán en presencia del personal técnicamente cualificado, autorizado por la Institución. En el caso de que se considere que algún elemento



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0981586898075893034276

no cumple con los requerimientos el adjudicatario procederá a su sustitución.

- 3.6. **Retirada.** Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria retirará la totalidad de sus equipos, devolviendo el espacio utilizado a su estado original.

4. ENTREGA.

La entrega, instalación y puesta en marcha de los equipos se llevará a cabo de acuerdo con las necesidades del hospital (que están vinculadas a la adjudicación y ejecución de las obras de remodelación de la cocina).

Por este motivo los plazos de instalación se contarán desde la fecha en la que el hospital solicite que se lleve a cabo (previsiblemente, se solicitará en el mes de junio)

El plazo máximo de instalación y puesta en funcionamiento desde la fecha de solicitud será de 2 semanas, si bien se valorará el compromiso de realizar la instalación en plazos más cortos, tal como se indica en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

El adjudicatario no podrá realizar reclamación alguna por la modificación de los plazos indicados.

5. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LOS OFERTANTES.

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica en formato papel y en formato electrónico CDROM, DVD O USB la siguiente documentación:

- Planos:
 - Plano detallado de distribución de módulos y equipos.
 - Características de los módulos a instalar y del sistema de instalación.
 - Listado detallado de los equipos incluidos en la oferta.
 - Detalle de características de los equipos incluidos en la oferta.
 - Plano de acometidas: Detalle de las necesidades de acometidas de suministros y saneamientos.
- Memoria descriptiva y mediciones de todos los equipos comprendidos en el proyecto. Esta memoria deberá ser exhaustiva con representación gráfica y catálogos de cada uno de los elementos que componen la oferta.
- Descripción exhaustiva de aquellas características evaluables en los criterios de valoración.
- Programa de trabajo previsto en el que se detalle de forma completa y exhaustiva la ejecución de la instalación.



- Detalle de un plan de formación del personal de mantenimiento del hospital.

6. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA.

Todos los componentes del contrato cumplirán la normativa española y comunitaria vigente que sea de aplicación, siendo asimismo de total responsabilidad del proveedor la obtención de los certificados de homologación o declaración de conformidad CE correspondientes.

7. PLANOS.

Se adjunta como Anexo II plano de situación en PDF, tanto del conjunto del hospital como de la zona de cocina, en los que se ha marcado en color amarillo la zona de intervención.

También se adjunta como Anexo III plano en PDF de la cocina a instalar sobre el que se ha indicado de forma detallada la situación de todos los equipos solicitados. La numeración de dicho plano corresponde con la utilizada en el detalle de los equipos incluido como Anexo I.

En la visita a las instalaciones se entregarán planos más detallados.

Madrid, 21 de mayo de 2019

EL DIRECTOR GERENTE

César Adolfo Gómez Derch



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

MEMORIA TÉCNICA
HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

A MÓDULO DE LAVADO	
1	MÓDULO DE LAVADO
1	FREGADERO 2 CUBETAS CON GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO. ACCESORIO MÓDULO
1	LAVAMANOS DE PIE. ACCESORIO MÓDULO
1	INSECTOCUTOR. ACCESORIO
1	TÚNEL DE LAVADO
1	CESTA LAVADO BANDEJAS. ACCESORIO
4	CESTA LAVADO VASOS. ACCESORIO
4	CESTA LAVADO PLATOS. ACCESORIO
2	CESTA CUBIERTOS. ACCESORIO
1	MESA ENTRADA TÚNEL DE LAVADO DERECHA. ACCESORIO
1	GRIFO DUCHA MONOMANDO. ACCESORIO
1	MESA DE SALIDA DE RODILLOS PARA TÚNEL DE LAVADO. ACCESORIO
2	ESTANTERÍA 4 NIVELES
1	DISPENSADOR DE JABÓN Y CELULOSA
1	CALDERA ACS
1	EXTINTOR
B-1 MÓDULO DE COCINA I	
1	MÓDULO COCINA
1	FREGADERO UN SENO CON DESBARACE Y ESCURRIDOR. ACCESORIO MÓDULO
1	LAVAMANOS DE PIE. ACCESORIO MÓDULO
1	INSECTOCUTOR. ACCESORIO MÓDULO
1	HORNO MIXTO 20 GN 1/1
6	REJILLA GN 171. ACCESORIO
1	CARRO HORNO 20 GN. ACCESORIO
2	ELEMENTO NEUTRO
1	COCINA 4 PLACAS
1	PLANCHA FRY TOP 90 CM
1	MARMITA
1	SARTÉN BASCULANTE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

1	FREIDORA ELECTRICA 1 CUBA
1	MESA 150 CENTRAL
1	DISPENSADOR DE JABÓN Y CELULOSA
1	TERMO ACS
2	ESTANTE
1	EXTRACCIÓN DE HUMOS CON SISTEMA AUTOMATICO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS
1	EXTINTOR
1	MANTA APAGAFUEGOS
1	BOTIQUIN
B-2 MODULO DE COCINA II	
1	MÓDULO COCINA
1	FREGADERO UN SENO CON DESBARACE Y ESCURRIDOR. ACCESORIO MÓDULO
1	LAVAMANOS DE PIE. ACCESORIO MÓDULO
1	INSECTOCUTOR. ACCESORIO MÓDULO
1	HORNO MIXTO 10 GN 1/1
3	REJILLA GN 171. ACCESORIO
2	ELEMENTO NEUTRO
1	COCINA 4 PLACAS
1	COCINA 2 PLACAS
2	MESA 140 CENTRAL
1	DISPENSADOR DE JABÓN Y CELULOSA
1	TERMO ACS
2	ESTANTE
1	EXTRACCIÓN DE HUMOS CON SISTEMA AUTOMÁTICO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS
1	EXTINTOR
1	MANTA APAGAFUEGOS
C MÓDULO DE CUARTO FRÍO	
1	MÓDULO CUARTO FRÍO
1	LAVAMANOS DE PIE. ACCESORIO
1	FREGADERO 2 CUBETAS CON GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO. ACCESORIO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

1	INSECTOCUTOR. ACCESORIO
1	MESA REFRIGERADA 2 PUERTAS
2	REJILLA MESA REFRIGERADA. ACCESORIO
1	CORTADORA DE FIAMBRES PROFESIONAL
1	ABATIDOR DE TEMPERATURA 5GN
1	BANDEJA RECOGE AGUA. ACCESORIO
2	MESA 140 CENTRAL
1	DISPENSADOR DE JABÓN Y CELULOSA
1	TERMO ACS
1	EQUIPO CLIMATIZACIÓN
1	EXTINTOR
D MÓDULO DE PASILLO-ALMACEN SECO	
2	MÓDULO LIBRE CONFIGURACIÓN
	MÓDULO FORMADO POR RECIBIDOR Y PASILLO DE 8,65 M. MÓDULO DE ALMACÉN SECO DE 6,21 M.
6	ESTANTERÍA 4 NIVELES
1	EXTINTOR
1	INSECTOCUTOR
E EMPLATADO CLIMATIZADO	
4	MÓDULO LIBRE CONFIGURACIÓN
1	CINTA DE EMPLATADO
6	CARRO BAÑO MARIA 3GN
9	SELF SERVICE CARRO 24 BANDEJAS
3	AIRE ACONDICIONADO
1	EXTINTOR
1	ISECTOCUTOR
F CÁMARA REFRIGERADA	
1	MÓDULO CÁMARA REFRIGERADA
8	ESTANTERIA 4 NIVELES
F + G CAMARA MIXTA-REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN	
1	MÓDULO CÁMARA MIXTA
8	ESTANTERIA 4 NIVELES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

F + F CAMARA MIXTA-REFRIGERACIÓN/PRODUCTO TERMINADO	
1	MÓDULO CÁMARA MIXTA
8	ESTANTERIA 4 NIVELES



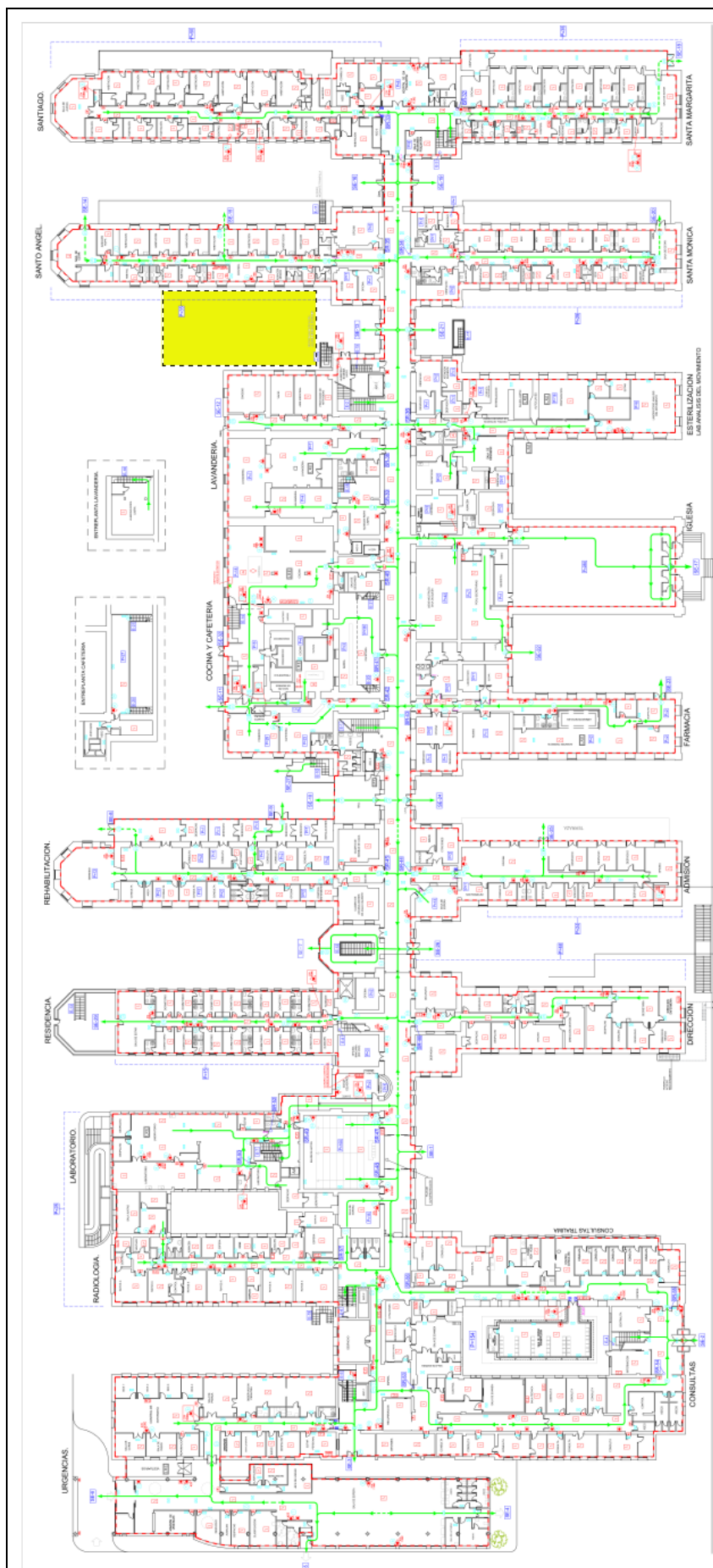
La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**

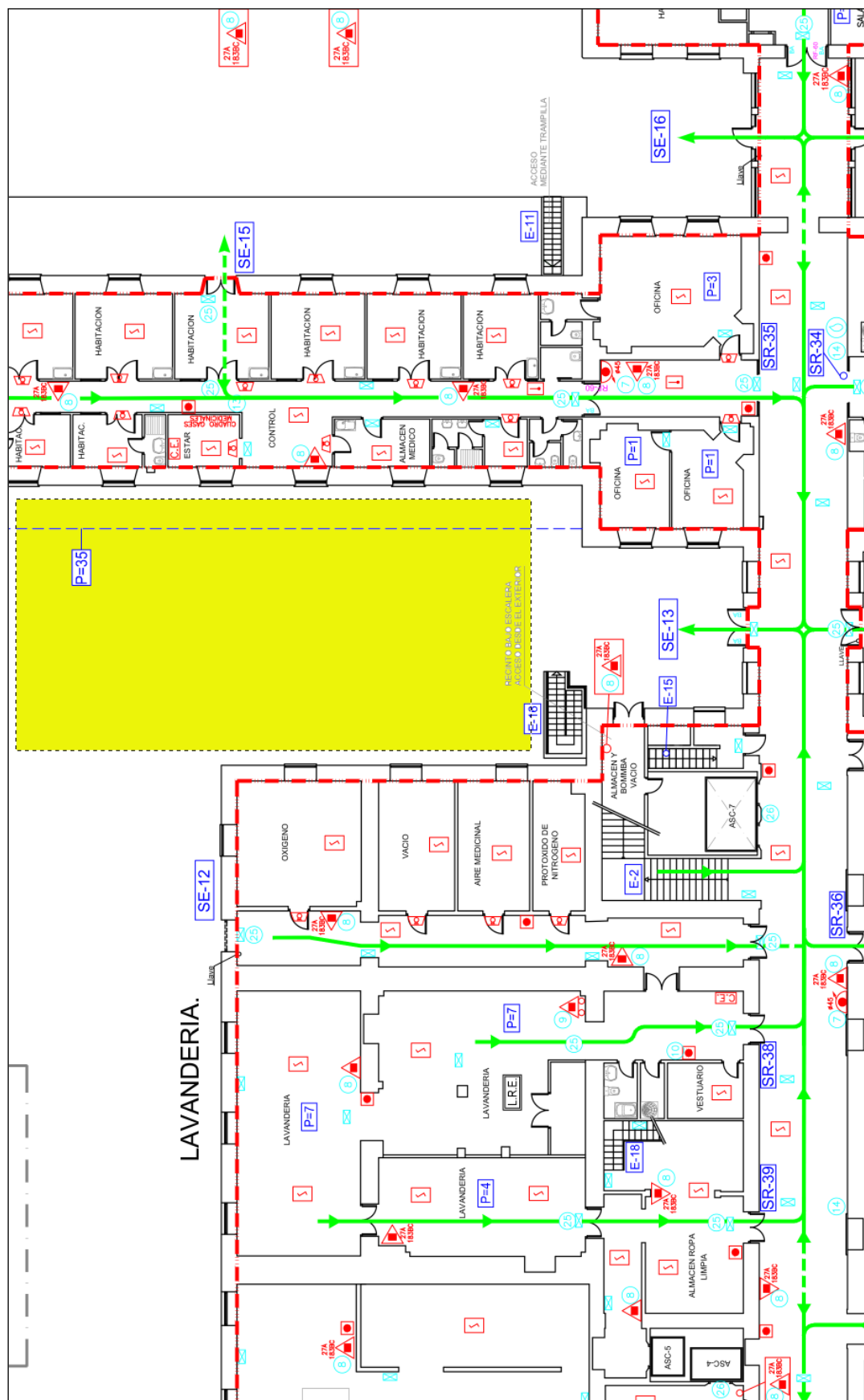
ANEXO II

PLANO DE SITUACIÓN



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**



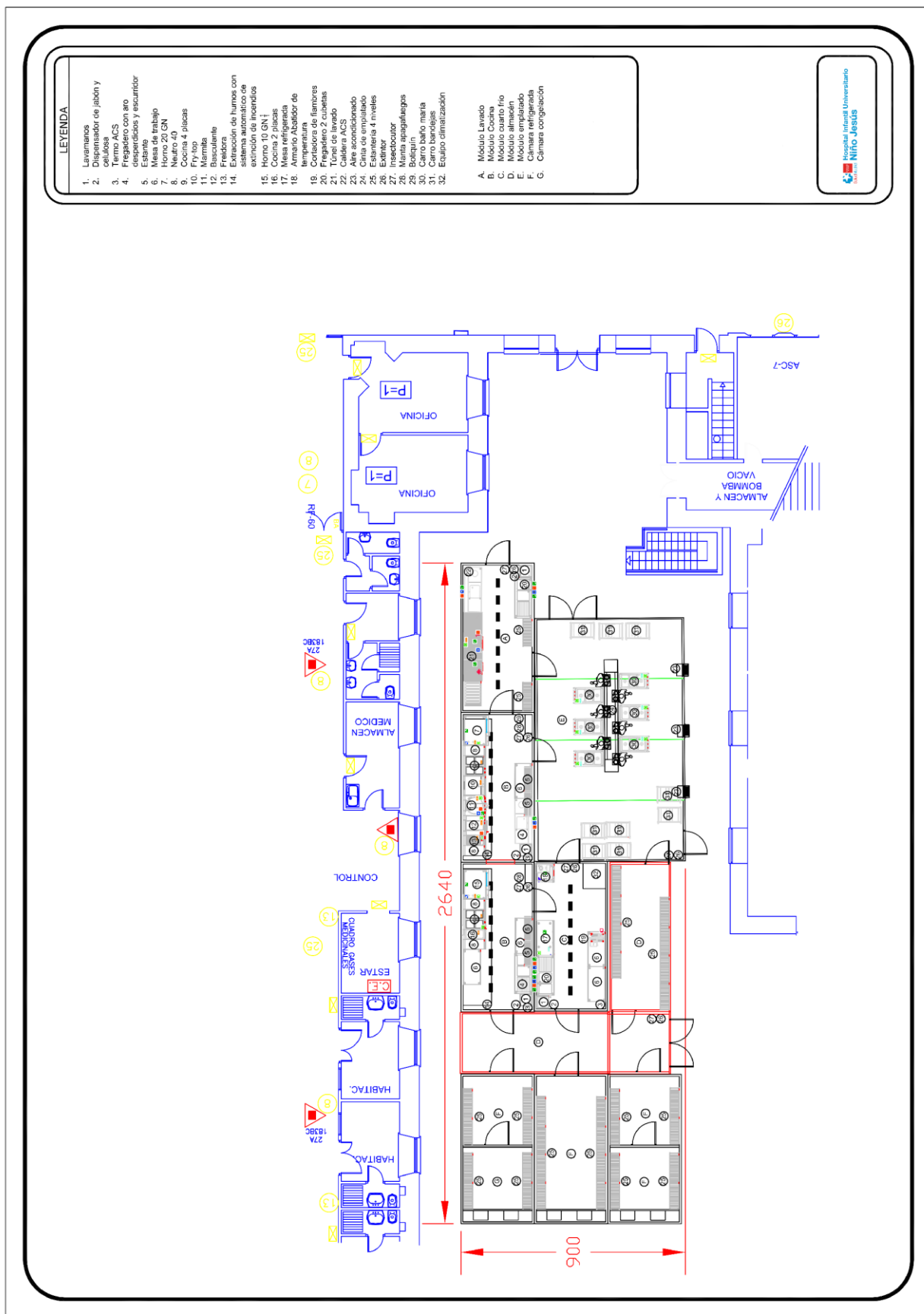


ANEXO III

PLANO DE DETALLE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981586898075893034276**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **098158698075893034276**