

MEMORIA DE JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO PARA LA “REFORMA INTEGRAL DE INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS EN LA UNIDAD DE COCINA DEL HOSPITAL LA FUENFRÍA” A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS EXPTE: HF- OBR2019-002

- 1) **Destino:** Obra de reforma integral de instalación de cámaras frigoríficas en la Unidad de cocina que se encuentra en la planta baja, zona norte, del edificio principal del Hospital La Fuenfría, se trata del ámbito de las cámaras frigoríficas para conservación y congelación de alimentos, con afección a la entrada de proveedores, almacén para productos no perecederos, antecámara, cámaras frigoríficas y de congelación y pasillo de acceso a la cocina.

A adjudicar por Procedimiento Abierto Simplificado con Pluralidad de Criterios.

- 2) **Tipo obra y funcionalidad:** Teniendo en cuenta la evaluación de la Seguridad Alimentaria del servicio de Restauración del Hospital, realizada por la Dirección General de Salud Pública, en la cual indica que las instalaciones de almacenamiento frigorífico de alimentos no son adecuadas, debido a la falta de dotación y disposición apropiada de las cámaras frigoríficas, ya que nos existe una separación suficiente entre los alimentos precederos de distintos tipos en refrigeración, pudiendo provocar que existan riesgos de contaminación cruzada entre los alimentos de diferentes familias.

La obra comprende la instalación de una cámara de congelación y cinco cámaras frigoríficas para lácteos, carnes, verduras, pescados y alimentos elaborados, esto conlleva la adecuación del actual espacio destinado a las cámaras de refrigeración y congelación en La Unidad de Cocina, aprovechando y unificando al máximo el espacio de esta zona para dar una mayor funcionalidad, capacidad de almacenamiento de los productos y mejorar las condiciones de conservación de los mismos, adaptándose a la normativa vigente establecida en el Reglamento 852/04, así como a las especificaciones de temperatura óptima de conservación de los alimentos descritas en el Sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Por otro lado, se optimiza el consumo energético necesario para la conservación frigorífica al conseguir una zona compacta y totalmente aislada, con una antecámara independiente que hace más eficiente el rendimiento de la instalación.

- 3) **Características Técnicas:** La actuación integra toda la zona frigorífica para la conservación de alimentos en un único espacio, con acceso desde una antecámara que sirve a la cocina y a la descarga de productos de los proveedores. De esta forma se obtiene un espacio práctico y unificado para la gestión del almacenamiento y su acceso en el trabajo diario de la cocina. Para ello, habrá que demoler las cámaras de obra existentes e instalar cinco cámaras



frigoríficas que trabajarán entre 0°C y 10°C de temperatura y una de congelación que lo hará a -18°C.

El sistema elegido es de seis cámaras con acceso independiente dispuestas en hilera con antecámara con dos accesos. Del mismo modo, cada cámara será alimentada con una unidad exterior de condensación con compresor y una interior de evaporización que funcionarán conectadas.

- 4) **Importe económico estimado:** se ha calculado en base a la relación de los precios estimados para la licitación del procedimiento:

Base imponible: 97.748,01 euros

Importe del I.V.A.: 20.527,08 euros

Importe total: 118.275,09 euros

- 5) El **epígrafe presupuestario el 63307.**

- 6) **Plazo de Ejecución:**

8 semanas

EL DIRECTOR GERENTE DEL HOSPITAL LA FUENFRÍA,

Fdo.: Manuel de la PUENTE ANDRÉS,

