

## Memoria para la adquisición de carros isotérmicos para la distribución de menús en el Hospital Dr. R. Lafora

### **1. Antecedentes y objetivos:**

Dentro del proceso de reordenación emprendido en el año 2012, figuraba como uno de los temas prioritarios más allá de la optimización del presupuesto de compras y de personal, el incremento de la calidad del servicio de comida a los pacientes.

Para ello, uno de los puntos esenciales, que no el único, era conseguir que la comida llegara a los pacientes a una temperatura óptima de consumo, lo cual resultaba harto difícil al no disponer de unos carros que conservaran el calor recién terminada de elaborar la comida.

Además de incrementar sustancialmente la calidad percibida de nuestros pacientes mediante la posibilidad de comprar los mencionados carros de comida caliente, esta medida va a permitir una optimización de los recursos de personal destinados a esta tarea diaria que obligaba a los Servicios Generales a concentrar en muy corto espacio de tiempo a una serie de auxiliares de obras y servicios para poder cumplir el horario de comidas en planta con la finalización del emplatado. Todo ello redundará en un mejor servicio a los pacientes y una mejora de las condiciones profesionales involucrados.

### **2. Organización de cocina:**

En el cuadro adjunto, se puede apreciar en una primera instancia, la localización de las unidades existentes en el hospital, y aunque se podría considerar comprar carros de mayor capacidad para atender zonas adyacentes, la experiencia lo desaconseja por el peso de los carros y la sobrecarga en planta a la hora de su distribución y recogida final. Se ha incluido el hospital de Día de Trastornos de la Personalidad que entrará en funcionamiento en 2019.

<b>LOCALIZACIÓN DE LAS UNIDADES EXISTENTES EN EL HOSPITAL DR. R. LAFORA</b>						
		<b>SÓTANO</b>	<b>BAJA</b>	<b>PRIMERA</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERCERA</b>
<b>EDIFICIO PRINCIPAL</b>	<b>A</b>	<b>UTP1</b>	<b>UDA</b>	<b>UCPP-1</b>	<b>UCPP-3</b>	<b>UCPP-5</b>
	<b>B</b>		<b>ALCOHOLOGÍA</b>			
	<b>C</b>					
	<b>D</b>		<b>EMG</b>	<b>UCPP-2</b>		
	<b>E</b>	<b>HB-GERONTOP.</b>				
	<b>F</b>	<b>UTP2</b>				
<b>EDIFICIO ANEXO</b>			<b>HOSPITAL DIA TP</b>	<b>HB-1</b>	<b>HB-2</b>	

### 3. Necesidades de carros de cocina:

Por todo lo dicho, los tiempos de espera desde la confección de los platos, su traslado y las distancias entre cocina y los puntos de entrega resultaban tan grandes que hacía muy difícil el cumplimiento de los objetivos pese a los esfuerzos y a la buena voluntad de todos.

Teniendo en cuenta todo lo anteriormente dicho, las necesidades de carros de comida deberían de agruparse a los comedores de destino de los mismos, lo cual se refleja en el cuadro siguiente:

Edificio	Denominación actual	Denominación antigua	Comedores	Planta	Área	Capacidad máxima del comedor
PRINCIPAL	UTP1		C1	Sótano	A	16
	HB-Geronto	Gerontopsiquiatría	C2	Sótano	E	16
	UTP2		C1	Sótano	F	14
	Alcoholología		C1	Baja	B	12
	UDA		C1	Baja	B	20
	EMG		C1	Baja	D	5
	UCPP-1	Larga Estancia	C1	1	A	17
			C2	1	B	17
			C3	1	C	16
	UCPP-2	Disminuidos psíquicos	C1	1	D	24
			C2	1	D	16
	UCPP-3	URH-1	C1	2	B	20
			C2	2	A	22
	UCPP-3	URH-2	C1	2	C	16
	UCPP-5	Psicogeriatría	C1	3	C	24
			C2	3	B	26
ANEXO	HOSPITAL DIA TP		C1	Baja		16
	HB-1		C1	1		28
	HB-2		C1	2		28
Total comedores:			20			353

#### **4. Condiciones técnicas de la inversión:**

A la hora de realizar la compra de los carros, hay una serie de condicionantes técnicos a tener en cuenta:

1. Tamaño de carros
2. Modelo de carros

##### **1. Tamaño de carros:**

La dimensión de los carros viene condicionada por el tamaño de las puertas de los ascensores y montacargas.

<b>MEDIDAS MÁXIMAS DE PASO EN LOS ASCENSORES DEL HOSPITAL</b>				
<b>EDIFICIO</b>	<b>ASCENSOR Nº</b>	<b>ANCHURA</b>	<b>FONDO</b>	<b>ALTURA</b>
<b>PRINCIPAL</b>	1	1,00	2,10	1,99
	2	0,77	1,50	1,99
	3	1,00	2,10	1,99
	4	0,99	2,13	1,97
	5	0,99	2,13	1,97
	6	1,00	2,00	1,96
	7	0,88	1,44	1,96
	8	1,00	2,00	1,96
<b>ANEXO</b>	9	0,84	2,00	1,98
	10	0,84	2,00	1,98
	11	0,97	1,94	1,98

##### **2. Modelo de carros:**

En cuanto al modelo de carro, teniendo en cuenta la experiencia de los últimos años con la comida suministrada desde nuestra cocina a las unidades de Cantoblanco, parece aconsejable adquirir un modelo igual o similar al que allí se utiliza, independientemente del proveedor que lo comercialice: terminales y carros calientes disociados.

Un factor muy importante a considerar es el peso y maniobrabilidad de los carros por los trabajadores, de ahí la necesidad de valorar muy positivamente esta característica a la hora de adquirir los carros.

De la misma forma, la respuesta en tiempos en caso de reparaciones y garantías de los proveedores, se antoja fundamental.

## **5. Cuantificación de inversión:**

La inversión aproximada se valora en **361.608,50 €** para la cobertura total de los 19 comedores del Hospital repartidos por las diferentes unidades, mediante la adquisición de unos terminales ubicados en Cocina dónde estarán enchufados hasta su reparto.

CONCEPTO	UNIDADES	PRECIO UNITARIO	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
TERMINAL FRIO CALOR	6	10.925	65.550,00	13.765,50	79.315,50
CARROS ISOTÉRMICO	19	10.500	199.500,00	41.895,00	241.395,00
BANDEJAS GASTRONORM	600	33	19.800,00	4.158,00	23.958,00
SOPORTE ALMACENADO BANDEJAS	7	2.000	14.000,00	2.940,00	16.940,00
<b>TOTAL</b>			<b>298.850,00</b>	<b>62.758,50</b>	<b>361.608,50</b>

En Madrid, a 12 de abril de 2019

Fdo.: Felix Garcés Blanco

Jefe de Cocina