



INFORME DE VALORACIÓN TÉCNICA RELATIVO A LOS CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR DEL CONTRATO DE OBRAS DE “REMODELACIÓN INTEGRAL DE LA RESIDENCIA DE MAYORES DE NAVALCARNERO, INCLUIDO EN EL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA, FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA- NEXTGENERATIONEU”. Exp.: A/OBR-026465/2023

Se redacta el presente informe de valoración técnica relativo a los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor. Puntuación máxima 10 puntos que de acuerdo con el PCAP se distribuyen de la siguiente manera:

Fase 1 del proyecto de ejecución (hasta 6 puntos):

10.3.1) *Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio (hasta 2 puntos).*

10.3.2) *Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina (hasta 2 puntos).*

10.3.3) *Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias (hasta 2 puntos).*

Fase 2 del proyecto de ejecución (hasta 4 puntos):

10.3.4) *Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina (hasta 2 puntos).*

10.3.5) *Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo (hasta 2 puntos).*

Las empresas licitadoras han sido las siguientes:

FCC CONSTRUCCIÓN, S.A.

SERANCO S.A.

GESTIÓN Y EJECUCIÓN DE OBRA CIVIL, S.A.

LANTANIA, S.A.

VÍAS Y CONSTRUCCIONES, S.A.

ACCIONA CONSTRUCCIÓN, S.A.

PROFORMA EJECUCIÓN DE OBRAS Y RESTAURACIONES, S.L.

ORTHEM SERVICIOS Y ACTUACIONES AMBIENTALES, S.A.



Esta Unidad Promotora, una vez estudiada y analizada la documentación aportada, propone a la Mesa de Contratación las siguientes puntuaciones:

FCC CONSTRUCCIÓN, S.A. 6,75 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 4,00 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 1,50 puntos.

Realiza una propuesta de circulación de vehículos en anillo alrededor de la parcela, pero no propone actuaciones preparatorias para ejecutar ese anillo en la zona sur de la parcela, no tiene en cuenta la pendiente del terreno en esa zona ni la compatibilidad con la ejecución del sótano del edificio de ampliación.

Los accesos propuestos son viables. Vehículos de obra acceden de forma independiente de los peatonales al interior. Utilización de un señalista.

Las ubicaciones de los acopios se proponen en un alto porcentaje en zonas donde no hay jardín. Las casetas de obra se disponen en la zona de aparcamiento existente desmontando sus marquesinas.

Propone gestionar la utilización de parcelas colindantes para aparcamiento y acopios. Propuesta de OPCRA, coordinación de todos los intervinientes en la obra.

10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: 1,00 punto.

En afecciones entorno a la cocina comenta la colocación de un andamio exterior que posibilite el acceso de personal de obra y el suministro de material por huecos de ventanas de la zona de comedor y una sectorización con paneles de yeso que independiza la zona de comedor del resto.

10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: 1,50 puntos.

Hay referencias a la escalera de incendios del módulo de unión con el edificio nuevo desmontando la antigua y montando una nueva, pero no describe sus consiguientes afecciones y medidas provisionales.

Para evitar molestias al centro se hace mención a la gestión de ruido y polvo con medidores de partículas, de ruido y de vibraciones. Prevención de infecciones nosocomiales. Se



disponen pantallas anti-polvo en el edificio existente mientras se ejecuta el nuevo. Utilización de vehículos con dispositivos de insonorización.

Fase 2 del proyecto de ejecución 2,75 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: 2,00 puntos.

Presenta un completo estudio en este apartado. Tiene en cuenta que además de la cocina, deben estar en funcionamiento los almacenes de alimentos en la planta sótano, para ello propone hermetizar y aislar esa zona. También propone hermetizar y aislar la cocina y el recorrido desde el montacargas actual hasta cocina. Propone instalar medidores de partículas, servicio de limpieza diaria e instalar filtros Hepa en la ventilación forzada de cocina.

10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: 0,75 puntos

Propone hacer el recorrido por planta baja, para ello dice que durante la Fase I se deberá realizar el forjado Caviti en la zona de terrazas PB-72, quedando a igual cota que el edificio nuevo. El recorrido será hermético y aislado formado por paneles de cartón-Yeso, medidor de partículas y servicio de limpieza diaria. Propone catering externo en el caso de que pueda ocurrir una contingencia.

La propuesta de realizar el forjado Caviti en la fase I no es viable por afecciones en el funcionamiento del Centro, y se tendrá que ejecutar al inicio de la fase II, por lo tanto, el recorrido propuesto no estará operativo las primeras semanas durante la fase II, las características del túnel son adecuadas.

SERANCO S.A. 6,40 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 4,40 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 1,80 puntos

Realiza una propuesta de circulación de vehículos en anillo alrededor de la parcela proponiendo actuaciones preparatorias para ejecutar ese anillo en todas las zonas, una inicial antes de la ejecución de la planta baja del edificio de ampliación y posteriormente el resto compatibilizando la actuación con la ejecución del sótano y planta baja de ese edificio.



Los accesos propuestos son viables. Vehículos de obra acceden de forma independiente de los peatonales al interior.

Las ubicaciones de los acopios, casetas de obra e instalaciones auxiliares se proponen en un alto porcentaje en zonas donde no hay jardín.

*10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: **1,30 puntos**.*

El acceso a la zona de construcción de la nueva cocina y lavandería se realiza por el exterior, mediante andamio de torre de escalera y montacargas.

Propone sistemas de generación eléctrica de respaldo y revisan el Plan de autoprotección.

*10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: **1,30 puntos**.*

Hay referencias a la escalera de incendios del módulo de unión con el edificio nuevo. Se procede a desmontar la antigua y montar una nueva, con sus consiguientes afecciones y medidas provisionales.

Para evitar molestias al centro se hace mención a la gestión de ruido en origen y en el medio de transmisión, al igual que se menciona la prevención de la generación de polvo en origen y su transmisión. Se realiza una limpieza diaria de zonas de obra y de maquinaria.

Fase 2 del proyecto de ejecución 2,00 puntos, resultado del siguiente análisis:

*10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: **0,50 puntos***

Propone un recorrido sellado con placas de cartón-yeso desde la entrada del suministro de alimentos en planta sótano hasta la cocina, no detalla las características de los pasillos más allá de ser de cartón-yeso.

No habla nada respecto al tratamiento que se va a hacer en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, y tampoco tiene en cuenta los almacenes de alimentos.

*10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: **1,50 puntos***

Propone un recorrido por planta baja que discurre desde la salida de cocina hasta el ascensor, para posteriormente realizar el recorrido por el sótano, por el túnel ejecutado en la fase I, estará sellado con placas de cartón-yeso. También dice que el recorrido se modificará en un



momento de la segunda fase para permitir la rehabilitación de la superficie ocupada por este primer recorrido.

En este apartado, propone un recorrido válido, al que le faltaría definir las características del mismo en cuanto a ventilación, iluminación y limpieza.

GESTIÓN Y EJECUCIÓN DE OBRA CIVIL, S.A. 5,00 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 3,25 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 1,50 puntos

La ubicación de los acopios de obra invade las zonas de descanso de los residentes. Delimita las zonas de accesos, pero no se indican los recorridos, no obstante, hace mención a dos etapas dependiendo de la ejecución del sótano para acceder al vial. Así mismo desarrolla los trabajos necesarios para la implantación y realiza propuestas relacionadas con los accesos, pero no en el interior del edificio.

10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: 0,55 puntos

No se mencionan aspectos generales referentes a la parcela. En este punto se detallan las obras auxiliares para el cambio de la escalera de emergencia y la ejecución de la cocina, pero no su afección a los residentes y actividades.

10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: 1,20 puntos

En este apartado se explican las medidas a adoptar para adecuar las obras al funcionamiento del centro, protección del arbolado y sectorización general. No se indican soluciones significativas para evitar las molestias a los usuarios.

Fase 2 del proyecto de ejecución 1,75 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: 0,00 puntos



En este apartado propone tres alternativas al transporte de alimentos al edificio nuevo, que será valorado en el apartado correspondiente.

No define el recorrido del transporte de alimentos a la cocina, no define el tratamiento que va a realizar en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, tampoco habla de los almacenes de alimentos.

*10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: **1,75 puntos***

Propone tres opciones de recorrido por planta baja; ejecutar un montacargas junto a cocina para realizar todo el recorrido por planta sótano, recorrido por planta baja hasta ascensor y posteriormente continuar por sótano, y todo el recorrido por planta baja. Argumenta ventajas e inconvenientes de cada opción. Los pasillos tendrán materiales limpiables con pavimentos de resina, techos vinílicos, pinturas antimoho, etc..., instalarán un sistema de evacuación de aire con filtros de depuración.

Este apartado es muy completo en cuanto a las características de los pasillos. De los tres recorridos propuestos, en el de ejecutar un montacargas junto a la cocina, a priori no se sabe si es viable, y el recorrido únicamente en planta baja durante las primeras semanas de la fase II no es viable.

LANTANIA, S.A. 3,50 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 2,75 puntos, resultado del siguiente análisis:

*10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: **1 punto***

Realiza un desarrollo completo de las etapas constructivas en esta fase, considerando que el paso de los camiones en el recorrido circular de la parcela, requiere de algún tipo de actuación preparatoria que sirva de contención del terreno, en este caso, la ejecución de pantalla de pilotes. Los accesos y recorridos son viables, por el contrario, la ubicación de los acopios y casetas de obra invade las zonas de descanso de los residentes y no ha realizado propuestas para minimizar la repercusión de los trabajos.

*10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: **0,75 puntos***

En este punto se hace alusión al colegio de la parcela de enfrente de nuestro proyecto, pero no se indica la coexistencia de las obras con el uso. Así mismo, en afecciones entorno a la



cocina se comenta el andamio exterior, que es un acceso u obra auxiliar. Para el entorno de la cocina plantea una sectorización de paneles de yeso sin afección expresa a residentes ni actividades.

10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: 1,00 puntos

Explica la casuística de la escalera de incendios y cómo hay que desmotar la antigua y montar una nueva, con sus consiguientes afecciones y medidas provisionales. Para evitar molestias al centro se hace mención somera a los horarios, ruido y polvo en el apartado anterior.

Fase 2 del proyecto de ejecución 0,75 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: 0,75 puntos

Propone que tanto alimentos como personal de cocina, entren directamente desde el exterior del edificio por un hueco habilitado en la cocina, mediante el uso de un montacargas homologado, y que durante la descarga de los alimentos no se genere polvo en dicha zona. No define el tratamiento que va a realizar en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, salvo la no generación de polvo durante la descarga de alimentos. Si bien, el uso de un montacargas puede ser una opción completamente válida, no ha tenido en cuenta qué al no pasar por los almacenes de alimentos actuales, se tiene que prever una zona de almacenes de alimentos junto a la cocina.

10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: 0,00 puntos

Propone un recorrido exterior, para ello los contenedores que llevan la comida preparada serán herméticos y bajados por el montacargas o carretilla eléctrica, el transporte se realizará por el anillo exterior con la carretilla eléctrica hasta el edificio ampliado.

Esta propuesta no se considera viable por los siguientes motivos; implica la participación de personal de la obra en el traslado de alimentos (con los consiguientes problemas de coordinación entre empresas), y el vertido de los alimentos dentro de los propios carros por hacer un recorrido con pendiente y por usar una máquina no apropiada para tal fin.

VÍAS Y CONSTRUCCIONES, S.A. 5,4 PUNTOS



Fase 1 del proyecto de ejecución 4,90 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 1,60 puntos

Realiza una propuesta de circulación de vehículos en anillo alrededor de la parcela, propone actuaciones preparatorias para ejecutar ese anillo en la zona sur de la parcela, no describe si tiene en cuenta la pendiente del terreno en esa zona y sí la compatibilidad con la ejecución del sótano del edificio de ampliación.

Los accesos propuestos son viables. Vehículos de obra acceden de forma independiente de los peatonales al interior.

Las ubicaciones de los acopios, casetas de obra, instalaciones auxiliares, contenedores punto limpio se proponen en zonas donde no hay jardín (zona norte de parcela) sin modificación ni interferencias con instalaciones (aparcamiento existente) o zonas verdes de la residencia.

10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: 1,30 puntos.

En afecciones entorno a la cocina no comenta cómo se realiza el acceso de personal de obra y el suministro de material, solo comenta que se realizará una sectorización de las zonas afectadas con paneles de yeso (pladur) y colocando pantallas acústicas móviles.

10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: 2,00 puntos.

Hay referencias a la escalera de incendios del módulo de unión con el edificio nuevo y si hay que desmontar la antigua y montar una nueva, con sus consiguientes afecciones y medidas provisionales (redimensionamiento o anulación de uno de los dormitorios triples de la residencia). Trasladan instalaciones de PCI y realizan protección del arbolado.

Para evitar molestias al centro se hace mención a la gestión de ruido y polvo con medidores de partículas y de ruido. Se emplearán equipos y maquinaria con bajo nivel de ruido y emisión de gases

Fase 2 del proyecto de ejecución 0,50 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: 0,25 puntos



Dice que garantizará en todo momento el acceso del personal del Centro a estas zonas (Cocina, lavandería, administración), el acceso será protegido y se independizará (mediante la colocación de tabiques estancos).

Todo este apartado es muy genérico, sin estar muy estudiadas. No define el recorrido del transporte de alimentos a la cocina, no define el tratamiento que va a realizar en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, tampoco habla de los almacenes de alimentos.

Propone instalar una cocina exterior si fuera necesario, aunque tal como está redactado el Proyecto de Obras, esa opción está descartada.

10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: 0,25 puntos

Propone realizar el suministro de comidas por la galería de conexión en planta sótano, da la alternativa de llevarlos por el exterior, el recorrido desde cocina hasta galería se sectorizará las veces que haga falta y se dispondrá de los medios necesarios para el transporte como montacargas y cinta transportadora.

Al igual que en el apartado anterior, habla de forma genérica, no dice si el recorrido desde la cocina hasta la galería, es por planta baja, sótano, ambas ..., solo dice que se sectorizará las veces que haga falta, no habla de las características de los pasillos sectorizados, limpieza, etc...

ACCIONA CONSTRUCCIÓN, S.A. 7,25 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 4,00 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 1,50 puntos

Realiza una propuesta de circulación de vehículos en anillo alrededor de la parcela, pero no propone actuaciones preparatorias para ejecutar ese anillo en la zona sur de la parcela, no tiene en cuenta la pendiente del terreno en esa zona ni la compatibilidad con la ejecución del sótano del edificio de ampliación.

Los accesos propuestos son viables. Diferencia las circulaciones según las fases de ejecución. Vehículos de obra acceden de forma independiente de los peatonales al interior.

Las ubicaciones de los acopios se proponen en un alto porcentaje en zonas donde no hay jardín, variando su ubicación según las fases de obra.

Propuesta de BIM para la gestión y coordinación obra.



*10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: **0,90 puntos***

En afecciones entorno a la cocina comenta la colocación de un andamio exterior que posibilite el acceso de personal de obra y el suministro de material por huecos de ventanas de la zona de comedor y una sectorización con paneles de yeso que independiza la zona de comedor del resto.

*10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: **1,60 puntos.***

Hay referencias a la escalera de incendios del módulo de unión con el edificio nuevo. Se procede a desmontar la antigua y montar una nueva, pero no describe sus consiguientes afecciones y medidas provisionales.

Para evitar molestias al centro se hace mención a la gestión de ruido en origen y en el medio de transmisión, al igual que se menciona la prevención de la generación de polvo en origen y su transmisión. Se realiza una limpieza diaria de zonas de obra y de maquinaria.

Fase 2 del proyecto de ejecución 3,25 puntos, resultado del siguiente análisis:

*10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: **1,75 puntos***

Propone realizar los trabajos que generen ruido, vibraciones u otras molestias durante las horas de menor actividad en la cocina, implementarán barreras físicas y acústicas alrededor de las zonas de trabajo para reducir la transmisión de ruido y polvo, y la dejará la zona de cocina actual y montacargas sin ejecutar hasta que se tenga ejecutada la zona del nuevo comedor y el pasillo junto al patio interior.

Presenta un completo estudio en este apartado, al que solo le faltaría tratar la zona de almacenes.

*10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: **1,50 puntos***

El recorrido propuesto es desde la cocina al montacargas que se encuentra junto a la cocina actual, desde este montacargas se baja al sótano por el que se discurre por los pasillos hasta la nueva galería de conexión con el edificio ampliado. Cuando se tenga que acometer la zona del montacargas junto a cocina, el recorrido lo cambiará pasando por la zona del nuevo



comedor y el pasillo junto al patio interior, que ya estarán ejecutados. Propone realizar inspecciones y mantenimiento de la ruta.

El recorrido propuesto es totalmente válido, le faltaría hablar de las características de los pasillos.

U.T.E. PROFORMA EJECUCIÓN DE OBRAS Y RESTAURACIONES, S.L. – COBRA 4,75 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 1,75 puntos, resultado del siguiente análisis:

*10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: **0,75 puntos***

La ubicación de los acopios de obra invade las zonas de descanso de los residentes. Delimita las zonas de accesos, pero no se indican los recorridos, aunque hace una pequeña mención en el plano sobre la necesidad de ejecución del primer forjado para la utilización del vial suroeste. No ha realizado propuestas significativas que minimicen la repercusión de los trabajos.

*10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: **0,50 puntos***

No se mencionan aspectos generales referentes a la parcela. En este punto se detallan las obras auxiliares para la ejecución de la cocina, pero no su afección a los residentes y actividades. Así mismo, se deja constancia del traslado de la escalera de emergencia que son obras auxiliares.

*10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: **0,50 puntos***

En este apartado se explica la organización de los accesos. Se comenta brevemente la construcción del montacargas y la sectorización de la zona de la cocina. No se indican soluciones para evitar las molestias a los usuarios.

Fase 2 del proyecto de ejecución 3,00 puntos, resultado del siguiente análisis:

*10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: **1,00 puntos***



Propone un recorrido para trasladar los alimentos cocinados, desde Cocina hasta el Edificio nuevo, que será valorado en el siguiente punto. Para acceder a cocina y almacén de alimentos propone recorrido interno puesto que un recorrido externo dice que crea más afecciones con la obra. Estos pasillos garantizarán que no entra polvo y sean fácilmente lavables.

No define el recorrido del transporte de alimentos a la cocina, no define el tratamiento que va a realizar en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, en cambio sí tiene en cuenta los almacenes de alimentos y aunque lo trata en el siguiente punto, hace un buen estudio de las características de los pasillos.

10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: 2,00 puntos

Realiza un completo estudio en este apartado. Propone el recorrido desde cocina por planta baja hasta los núcleos de ascensores, se bajaría los alimentos al sótano y se continúa hacia la galería de unión con el edificio nuevo. Define pormenorizadamente las características de los pasillos; Puertas herméticas, tabiques de cartón-yeso con aislamiento y lámina tipo BV, falsos techos acabado vinílico con acción bactericida, iluminación, etc... También contará con un servicio de limpieza.

ORTHEM SERVICIOS Y ACTUACIONES AMBIENTALES, S.A. 3,75 PUNTOS

Fase 1 del proyecto de ejecución 2,25 puntos, resultado del siguiente análisis:

10.3.1) Organización de los accesos y propuestas que minimicen la repercusión de los trabajos en el interior del edificio: 0,50 puntos

El plano de la fase 1 refleja las fases de construcción, pero no indica claramente los accesos ni recorridos. No realiza actuaciones preparatorias para acceso al vial sur. Las propuestas para minimizar la repercusión de los trabajos se expresan de manera general sin especificar su localización ni el impacto reducido.

10.3.2) Reconocimiento de la zona afectada en coexistencia con el uso del mismo. La afección de los residentes y actividades desarrolladas en el entorno de la cocina: 0,50 puntos

No se mencionan aspectos generales referentes a la parcela. Se hace mención a las actividades afectadas, aunque no expresamente en el entorno de la cocina.



*10.3.3) Obras auxiliares o medidas provisionales que se consideren realizar para afectar, lo menos posible, al funcionamiento habitual del centro y evitar molestias a los usuarios, aportando las soluciones técnicas necesarias: **1,25 puntos***

Enumera las principales obras auxiliares referentes al grupo de presión, la escalera de evacuación, lavandería, cocina y tala de árboles. Las medidas planteadas para el desarrollo de los viales no son factibles y no define las medidas para evitar molestias a los usuarios.

Fase 2 del proyecto de ejecución 1,50 puntos resultado del siguiente análisis.

*10.3.4) Previsión de la coexistencia de las obras de reforma en el antiguo edificio, con el funcionamiento de la nueva cocina: **0,75 puntos***

Propone realizar el suministro de alimentos a la cocina desde el edificio nuevo a través de la galería de conexión en planta sótano. El recorrido coincide con el de transporte de comidas desde la cocina hasta el edificio nuevo. Los pasillos serán de tabiques de cartón-yeso y habilitados con las condiciones higiénicas necesarias. Durante los trabajos de obra en planta sótano propone un recorrido en planta baja que discurre exteriormente entre la unión del edificio antiguo con el nuevo.

Tiene en cuenta que durante la fase II, tendrá que modificar el recorrido según avancen las obras. El recorrido propuesto por planta sótano es válido. El recorrido propuesto por planta baja cuando se acometan las obras del sótano, no está detallado en cuanto a las características que debe tener el pasillo cuando discurre por el exterior, no siendo en principio viable esta opción. Tampoco está detallada las características de los pasillos interiores salvo que serán de cartón-yeso.

No define el tratamiento que va a realizar en la cocina para minimizar las afecciones de las obras, no tiene en cuenta el espacio de almacenes

*10.3.5) Transporte de los alimentos desde la cocina nueva hasta el edificio nuevo: **0,75 puntos***

El recorrido propuesto coincide con el del suministro de alimentos a la cocina. En un primer momento se usará el recorrido que discurre por planta sótano a través de la galería y cuando se tenga que reformar esta planta, el recorrido discurrirá por planta baja.

El recorrido propuesto por planta sótano es válido. El recorrido propuesto por planta baja cuando se acometan las obras del sótano, no está detallado en cuanto a las características que debe tener el pasillo cuando discurre por el exterior, no siendo en principio viable esta opción. Tampoco está detallada las características de los pasillos exteriores salvo que serán de cartón-yeso.



TABLA RESUMEN DE PUNTUACIÓN

	FCC	SERANCO	GEOCIVIL	LANTANIA	VIAS	ACCIONA	PROFORMA-COBRA	ORTHEM
Fase 1	4,00	4,40	3,25	2,75	4,90	4,00	1,75	2,25
Organización accesos y propuestas	1,50	1,80	1,50	1,00	1,60	1,50	0,75	0,50
Reconocimiento zona y afección residentes	1,00	1,30	0,55	0,75	1,30	0,90	0,50	0,50
Obras auxiliares y evitar molestias	1,50	1,30	1,20	1,00	2,00	1,60	0,50	1,25
Fase 2	2,75	2,00	1,75	0,75	0,50	3,25	3,00	1,50
Coexistencia cocina	2,00	0,50	0,00	0,75	0,25	1,75	1,00	0,75
Transporte alimentos	0,75	1,50	1,75	0,00	0,25	1,50	2,00	0,75
TOTAL	6,75	6,40	5,00	3,50	5,40	7,25	4,75	3,75

Madrid, a fecha de firma

EL JEFE DE ÁREA

EL JEFE DE SERVICIO

FRANCISCO JOSE GONZALEZ MOLINA

OSCAR DEL VALLE RODRIGUEZ

