



ÍNDICE DEL EXPEDIENTE “ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN A COMPRA DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HGU JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.- INFORME SERVICIO JURIDÍCO.
- 3.- INFORME NECESIDAD Y PROPUESTA.
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA.
- 5.- PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.
- 6.- CERTIFICADO ECONÓMICO.



AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho Público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales sean procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás normas de desarrollo.

El artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, en redacción dada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para 2016, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2011 que propongan la realización de gastos de naturaleza contractual que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la Consejería de la que dependan o a la que estén adscritas. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

Asimismo, el artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024, incluye, en su letra c), al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

En este sentido, por la Gerencia de Área de Salud VI-Vega Media de Segura, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN A COMPRA DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HGU JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER.

Por lo expuesto y conforme lo establecido en el artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, al Consejo de Gobierno se eleva para su aprobación, la siguiente

PROPUESTA DE ACUERDO

Autorizar la realización del gasto que supone el contrato que a continuación se indica:

Objeto: ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN A COMPRA DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HGU JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER.

Presupuesto base de licitación: 348.488,47 € (21% IVA incluido)

Plazo de duración: Nueve meses.

EL CONSEJERO DE SALUD
Juan José Pedreño Planes

EXPTE. 463/24

INFORME JURÍDICO

ASUNTO: Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente para la contratación del **ARRENDAMIENTO, SIN OPCIÓN A COMPRA, DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HGU JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER, ÁREA VI VEGA MEDIA DEL SEGURA.**

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Secretaría General Técnica del Servicio Murciano de Salud, sobre el asunto de referencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Decreto 148/2002, de 27 de diciembre, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud, se emite el siguiente:

INFORME

PRIMERO.- Es objeto del presente informe la elevación por el Consejero de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para la contratación del arrendamiento, sin opción a compra, de módulos de cocina para el HGU José María Morales Meseguer, Área VI Vega Media del Segura , con un plazo de ejecución de **9 meses** de duración del expediente principal, con presupuesto inicial del contrato de **348.488,47 € (21% IVA incluido)**

SEGUNDO.- La Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada mediante Ley 1/2016, de 5 de febrero, establece en su artículo 34 relativo a la “*autorización para la realización de gastos de entidades del sector público*”, que:

“1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011 que se propongan la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la consejería de la que dependan o a la que estén adscritas, antes de la licitación o de publicar la convocatoria, en caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de acordar su concesión, en caso de subvenciones de concesión directa.

2. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

3. No está sometida a esta exigencia de autorización la realización de gastos de la referida naturaleza contractual o subvencional que tengan lugar con posterioridad a la licitación o a la publicación de la convocatoria, en el caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”

TERCERO.- La letra c) del artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024, incluye al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

CUARTO.- De acuerdo con lo anterior, es necesario solicitar autorización del Consejo de Gobierno para la realización de gastos de cuantía superior a 300.000 euros antes de la licitación, al ser el Servicio Murciano de Salud una de las entidades previstas en la letra c) del artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024.

En aplicación del artículo 16.2.c) de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, corresponde al Consejero de Salud la elevación al Consejo de Gobierno de la correspondiente propuesta de autorización.

En virtud de lo expuesto, se emite informe favorable sobre el procedimiento tramitado para elevación al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización de la realización del mencionado gasto, por importe de **348.488,47 € (21% IVA incluido)** conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente.

EL ASESOR JURÍDICO

(Documento firmado electrónicamente)

████████████████████

VBº y Conforme

La Jefa del Servicio Jurídico

Consejería de Salud

████████████████████

ANEXO I

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL “ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN A COMPRA DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HGU JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER, ÁREA VI VEGA MEDIA DEL SEGURA”

1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DEL INFORME

La propuesta de contratación ha sido elaborada por el Ingeniero Técnico Industrial del HGU José María Morales Meseguer, Área VI Vega Media del Segura, D. [REDACTED], el día 17 de junio de 2024, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 12 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesidad de ajuste de los precios de mercado.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

En el expediente objeto de tramitación se aplicarán, con carácter general, las siguientes normas:

- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

El presente documento tiene naturaleza administrativa y carácter preceptivo y forma parte del correspondiente expediente de contratación, siendo vinculante en sus términos y consideraciones, a cuyos efectos será objeto de publicidad en el Perfil del Contratante del Servicio Murciano de Salud.

3.- TÍTULO HABILITANTE

Este documento es emitido por la Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura, al amparo de lo establecido en el Decreto 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud.

De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la contratación del objeto en cuestión recae sobre esta Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura.

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL

Conforme a lo previsto en el artículo 28 LCSP *las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.* En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional del Órgano de Contratación, y no es otra que el Arrendamiento, sin opción a compra, de módulos de cocina para el HGU José M^a Morales Meseguer, primordial para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

La necesidad detectada sobreviene del estado en que se encuentra las instalaciones de cocina del hospital, donde se pueden observar desconchados en pinturas, suelo en mal estado, falta de pintura, rodapiés deteriorados, goteras en varios cuartos, desperfectos en azulejos, puertas descolgadas, instalaciones de agua potable defectuosas..., el lamentable estado de conservación es por lo que se hace necesario una reforma de las instalaciones.

Debido a que mientras dura la obra de reforma el hospital no dispondrá de cocina con la que poder alimentar a los pacientes, es necesario poder prepararles los alimentos de una forma alternativa. Analizadas diversas opciones se opta por el alquiler de módulos de cocina y continuar preparando las comidas dentro del recinto del hospital.

En virtud de lo anterior, procede determinar cuáles son los elementos definitorios de la necesidad que debe ser cubierta mediante la apertura del expediente de contratación, así como analizar las concretas prestaciones que constituirán el objeto del contrato y que deberán realizarse para la consecuente satisfacción de la necesidad institucional detectada de acuerdo con los siguientes parámetros:

1. Definición de la necesidad.

Arrendamiento, sin opción a compra, de módulos de cocina para el HGU José M^a Morales Meseguer, primordial para para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

2. Presupuesto base de licitación, con desglose de 21% de IVA aplicable.

Se ha estimado un presupuesto por el alquiler de los módulos y su equipamiento para los nueve meses de contrato desglosado de la siguiente manera;

• Alquiler equipamiento de concina	99.960,76€
• Alquiler módulos de cocina	58.488,27€
• Transporte módulos de cocina	40.045,49€
• Montaje de equipamiento y módulos de cocina	36.812,98€
• Instalaciones y actuaciones necesarias para la conexión Y funcionamiento de los módulos	52.699,50€
Total	288.007,00€

El Presupuesto base de Licitación asciende a la cantidad total de **348.488,47€**, correspondiendo al importe base la cantidad de **288.007,00€** y a la parte del IVA aplicable (21%) la cifra de **60.481,47€**, siendo el valor estimado la cifra de **393.639,70€**,

CODIGO MATERIAL	DESCRIP. MATERIAL	IMPORTE (9 MESES) SIN IVA	IMPORTE (9 MESES) CON IVA
21039611	Arrendamiento módulos de cocina (sin opción de compra) (9 meses)	288.007,00€	348.488,47€

3. Extensión de la necesidad: temporal y geográfica.

La duración inicial prevista es de **9 MESES**, con posibilidad de ser prorrogables.
El Arrendamiento, sin opción a compra, de módulos de cocina para el HGU José M^a Morales Meseguer, Área VI Vega Media del Segura.

4. Posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad.

No hay otra posibilidad de satisfacción alternativa de la necesidad por ser específica y constituir una materia para la que el HGU J. M^a Morales Meseguer no cuenta con medios materiales ni personales adecuados.

5. Identificación de los Lotes, en su caso.

No procede la división en lotes ya que se trata del suministro de una cocina modular dispuesta en varios contenedores prefabricados por lo que el objeto del contrato está integrado por una única prestación.

5.- CONCLUSIONES.

El órgano de contratación, en colaboración con los autores y partícipes mencionados, en ejercicio de sus funciones y potestades y de acuerdo con el mandato recibido para la planificación y ejecución de expedientes de contratación, tras analizar la situación y la información aportada al presente informe, extrae las siguientes conclusiones:

a) Que en el ámbito de esta Dirección Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es la contratación del Arrendamiento, sin opción a compra, de módulos de cocina para el HGU José M^a Morales Meseguer, primordial para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que esta entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo de suministros.

c) Que la necesidad debe ser satisfecha durante el plazo de vigencia del contrato, **9 meses.**

d) Que, conforme a la letra y espíritu de la ley, se estiman aplicables al contrato que venga a satisfacer la expresada Necesidad los siguientes valores:

- Libertad de concurrencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia.
- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.

e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en este informe de necesidad para lograr el pleno cumplimiento del objeto del contrato y la plena satisfacción de la necesidad detectada, siempre de acuerdo con el principio de integridad, la búsqueda de la mejor relación calidad precio y demás reglas y principios legales aplicables.

EL DIRECTOR GERENTE,

P D Resolución de 08/01/2015 del Director Gerente
SMS BORM Nº 14 de 19/01/2015

[Redacted signature area]

MEMORIA ECONÓMICA

La necesidad de realizar una nueva infraestructura sanitaria en el Área de Salud VI con el planteamiento de realizar una Reforma Integral de las instalaciones del área que actualmente ocupa los SERVICIOS DE COCINA DE ALIMENTACIÓN de pacientes, hospitalizados en el Edificio principal del HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO MORALES MESEGUER, y analizadas las alternativas para mantener y compatibilizar el Servicio durante la ejecución de las obras, tanto por la Dirección del Centro, como por el titular del contrato vigente como con los responsables del servicio de hostelería.

Se analizan las opciones de utilizar un cáterin externo, alquilar y adecuar un local cercano que se encontrara disponible **o bien la posibilidad de utilización de unas Instalaciones provisionales** que se ubicarán en el recinto del propio Hospital. De entre estas opciones, queda claro, que la más eficiente y óptima desde un punto de vista operativo es la última, es decir, la de utilización de **instalaciones provisionales** que estuvieran en el mismo recinto hospitalario, perfectamente dotadas y en la que el personal actual podría desarrollar sus funciones en condiciones similares o incluso mejores a las que actualmente se dispone, por las sinergias que se originan en cuanto a la funcionalidad de su ubicación en relación con los pacientes a atender y la mejor prestación del personal del servicio de cocina.

En resumen, para poder ejecutar las obras de Reforma Integral de las Instalaciones del **SERVICIO DE COCINA** en el mismo local se precisa el traslado de sus dependencias a unos nuevos espacios donde se sigan prestando los servicios de cocina de alimentación hospitalaria de forma provisional durante la ejecución de las obras de reforma integral. Para ello se precisa realizar un contrato de arrendamiento para la disposición de un Centro Modular para Cocina Provisional, para seguir realizando la correcta atención del servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en el **HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO MORALES MESEGUER**.

La duración de esta reforma se ha estimado en 275 días por lo que el arrendamiento se establece en 275 días.

Se ha estimado un presupuesto por el alquiler de los módulos y su equipamiento por los 275 días de contrato de:

• Transporte y retirada de módulos y equipamiento de cocina con retirada de todas las instalaciones y limpieza final.....	40.045,49 €
• Montaje y posterior desmontaje de módulos y equipamiento de cocina con todas las instalaciones necesarias.....	36.812,98 €
• Instalaciones y actuaciones necesarias para la conexión y funcionamiento de los módulos	52.699,50 €
• Alquiler equipamiento de cocina (275 días)	99.960,76 €
• Alquiler módulos de cocina (275 días)	58.488,27 €
Total	288.007,00 €
IVA 21%	60.481,47 €
Total	348.488,47 €

17/06/2024 14:57:05

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación

En caso de prórroga del contrato se facturará un alquiler por módulos y equipamiento por día de prórroga de 576,18 € sin I.V.A., 697,18 € (I.V.A. incluido).

Murcia, (fechaado y firmado electrónicamente al margen)
El Ingeniero Técnico Industrial del Servicio Murciano de Salud,



17/06/2024 14:57:03

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación.

17/06/2024 15:40:18

17/06/2024 14:55:43

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y ARRENDAMIENTO DE UNA CONSTRUCCIÓN MÓDULAR PROVISIONAL PARA UBICAR LOS SERVICIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO “J. M^a. MORALES MESEGUER”, EN MURCIA. SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

Contenido

1	OBJETO	3
2	NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS MÓDULOS.....	3
3.1	DIMENSIONES EXTERIORES APROXIMADAS:	4
3.2	PESO APROXIMADO:	4
3.3	SUPERFICIE A OCUPAR APROXIMADAMENTE:.....	4
3.4	CARACTERÍSTICAS:	4
4	CONDICIONES DEL SUMINISTRO	5
4.1	Petición del suministro y tiempos de respuesta	5
4.2	Condiciones de la instalación:	6
4.3	Garantía del suministro.....	7
4.4	Retirada de los equipos una vez finalizado el contrato	8
4.5	Responsable del contrato	8
4.6	Mantenimiento:	8
4.7	Duración, plazo y lugar de entrega:	8
4.8	Presupuesto y financiación:	9
5	ANEXOS.....	10
5.1	ANEXO I – ACTUACIONES PREVIAS: OBRAS E INSTALACIONES	10
5.2	ANEXO II - MÓDULOS DE COCINA	11
5.3	ANEXO III - MÓDULO DE CUARTO FRIO	14
5.4	ANEXO IV - MÓDULO DE LAVADO.....	14
5.5	ANEXO V - MÓDULOS DE CÁMARA POSITIVA/NEGATIVA (Conservación/Congelación)	15
5.6	ANEXO VI - MÓDULO PLONGE	15
5.7	ANEXO VII - MÓDULO EMPLATADO	16
5.8	ANEXO VIII - MÓDULO ALMACÉN	16
5.9	ANEXO IX - MÓDULO ASEOS.....	16
5.10	ANEXO X - MÓDULO OFICINA.....	17
5.11	ANEXO XI - MÓDULO SALA DE DESCANSO	17
5.12	ANEXO XII - MÓDULO PASILLO	17
5.13	ANEXO XIII – PLANO INSTALACIONES EXISTENTES.....	18

17/06/2024 15:40:18

17/06/2024 14:55

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación

1 OBJETO

El objeto del presente Pliego es definir el alcance y condiciones técnicas que regirán la contratación del suministro, instalación y arrendamiento de los módulos de cocina que deberán colocarse en el Hospital General Universitario Morales Meseguer de Murcia, mientras dure la obra de la cocina.

El suministro se llevará a cabo, en los términos y condiciones establecidos en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas por las que se rige la licitación.

2 NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Independientemente de lo expuesto a continuación, el contrato se hallará bajo la legislación vigente en cada momento respecto a los requisitos higiénico-sanitarios y de la normativa vigente que afecte a las legalizaciones de las instalaciones.

- Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento 852/2004 de la Unión Europea relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 842/2002 por el que se aprueba el reglamento electrotécnico para baja tensión.
- Real Decreto 919/2006 por el que se aprueba el reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.
- Real Decreto 314/2006 por el que se aprueba el código técnico de la edificación.
- Real Decreto 1627/1997, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.
- Real Decreto 1027/RITE, reglamento instalaciones térmicas en Edificios y sus modificaciones.
- Real Decreto 552/2019, reglamento general para instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias.
- Real Decreto 487/2022 por el que se estable los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 2276/04, Reglamento de Seguridad contra incendios es los establecimientos industriales, incluso sus modificaciones.
- Real Decreto 393/07, Normas básicas de autoprotección de los centros establecimientos y dependencias dedicadas a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS MÓDULOS

Para el correcto funcionamiento del servicio de cocina mientras esta se encuentre inhabilitada por la obra, se requerirán los siguientes tipos de módulos:

- Unidades de módulos que sirvan de cocina, equipados para poder cocinar en ellos.
- Unidades de módulos de cámara mixta que sirva de almacén, con una cámara frigorífica y otra congeladora.
- Unidades de módulos que hagan de cuarto frío, para la preparación y emplatado de los alimentos.
- Unidades de módulos con túnel de lavado, para la limpieza de la vajilla.
- Unidad de módulo para despacho.
- Unidad de módulo para sala de descanso.
- Unidad de módulo para aseos.

- Unidades de módulos que hagan sus veces de pasillo, de conector con el resto de los módulos.

El diseño y la colocación de los módulos, deberá restringirse a la zona designada en plano topográfico, respetando en lo posible las zonas ajardinadas y el arbolado existente. No se permitirá la tala de arbolado, se podrá considerar la poda parcial de éstos.

La ubicación del hidrante existente no deberá ser tenida en cuenta ya que será traslado por el Hospital.

Estos elementos deberán cumplir con las dimensiones, pesos aproximados y características mínimas que a continuación se detallan, pudiendo ofertarse otras características de mayor calidad:

3.1 DIMENSIONES EXTERIORES APROXIMADAS:

El conjunto del equipamiento estará formado por aproximadamente 22 módulos de Cocina industrial, de dimensiones aproximadas de:

Longitud: 6 mts., Ancho: 2,4 - 3 mts. y Altura: 2,87 mts.

3.2 PESO APROXIMADO:

4.500kg. / unidad

3.3 SUPERFICIE A OCUPAR APROXIMADAMENTE:

Se estima que la superficie a ocupar por los módulos es de aproximadamente 320 m².

3.4 CARACTERÍSTICAS:

Cada módulo debe incluir las siguientes características y su equipamiento correspondiente detallado a continuación:

Estructura:

- Estructura auto portante metálica, unida por electrosoldadura o atornillada. Suelo formado por un panel con aislamiento de inyección de resinas de poliuretano de espesores mínimos 80 mm y 120 mm, según zona y uso. Tablero a base de abedul, con espesor nominal de mínimo 9 mm.

Acabado de Suelo:

- Pavimento formado por una base de tablero fenólico sobre la que se incorpora un pavimento vinílico homogéneo de 2 mm diseñado con una resistencia al deslizamiento según norma DIN 51130 igual a R10 o superior (Clasificación C2 o C3), sobre una inclinación de 18,2 %. Con juntas soldadas, formando media caña en los ángulos del paramento vertical para evitar suciedad en los ángulos, así como filtraciones de agua y crecimiento de bacterias. El pavimento se terminará con una protección en su superficie con SAFETY CLEAN o similar. El pavimento se remontará entre el ángulo que forma el suelo con pared hasta una altura de 12 cm. Desagües incorporados al pavimento para la evacuación de posibles derrames de líquidos o limpieza.

Cerramiento módulos:

- Paramentos verticales y cubiertas realizados en panel sándwich, compuesto por 2 capas de acero galvanizado con tratamiento de protección por ambas caras mediante pintura, con aislamiento térmico en el interior, que permita su fácil limpieza. Con aislamiento de inyecciones de resina de espesores 80 mm y 120 mm, según zona y uso.

Carpintería exterior:

- Puertas de acceso de aluminio con cerradura y manilla de medidas mínimas de 820x2030 mm. Ventanas con cristal tipo Climalit y rejas antirrobo.

Instalación eléctrica:

- Cuadro de protección/maniobra general para todos los módulos.
- Cuadros de protección/maniobra independientes para cada uno de los módulos.
- Tomas CETAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos (Tomas interiores).

- Iluminación interior mediante pantallas fluorescentes estancas de 2x36W con difusor de metacrilato o equivalente LED. Iluminación de emergencia.
- Bases de enchufe interiores estancas para conexiones varias monofásicas, excepto en el módulo de almacenamiento refrigerado/congelado en el que podrá ser monofásica o trifásica.

Instalación de gas:

- El equipamiento de cocina está previsto inicialmente con suministro eléctrico íntegramente. Se valorará positivamente, como mejora, el uso de equipamiento de cocina en gas, tanto con suministro con rampas de propano como conectándose a la red del Hospital. En cualquier caso será a cargo del adjudicatario:
 - Batería y batería de reserva de bombonas de gas (preferiblemente propano).
 - Conexión a la red de gas natural del hospital en el punto definido por el Hospital.

Y, en cualquier caso:

- Distribución de gas independiente en el interior de cada módulo con llave de corte general a la entrada.
- Red de distribución de gas desde las baterías de suministro hasta cada uno de los módulos de cocina.

Fontanería y saneamiento:

- Desagües en PVC de 40 mm o 50 mm para conexión a red general. Esta conexión a la red general deberá ir precedida de un separador de grasas de al menos 1.500 litros donde desembocarán los desagües de los módulos a cuenta del adjudicatario. Incluida bomba de impulsión para entrada de las aguas grises/negras al decantador.
- Distribución interior de agua sanitaria mediante el uso de tubería PEX-a o similar.
- Grifería tipo monomando con manetas adaptadas, y/o grifos extraíbles tipo ducha.
- Cada módulo debe venir equipado con un filtro de impurezas y un regulador de presión que mantiene los parámetros para el óptimo funcionamiento del equipamiento.
- Deberán tener servicio de agua caliente sanitaria, mediante termo eléctrico con la capacidad suficiente para prestar el servicio en los módulos en los que sea necesario.

Climatización:

- Todos los módulos estarán dotados de equipos de climatización con su correspondiente termostato, instalación eléctrica, protecciones y desagües.

Túnel de acceso desde los módulos hasta el edificio de hospitalización:

- Pavimento formado por una base de tablero fenólico sobre la que se incorpora un pavimento vinílico homogéneo de 2 mm diseñado con una resistencia al deslizamiento R10 o superior (Clasificación C2 o C3), con una anchura máxima de 1.2 m, sobre la acera existente y parte del asfalto de la calle.
- Estructura metálica cerrando el túnel con techo de chapa metálica a un agua con vierteaguas en todo su recorrido y paramentos de lona plástica resistente a las inclemencias climatológicas, bactericida y de fácil limpieza.
- El túnel no puede impedir el tránsito de ambulancias.

4 CONDICIONES DEL SUMINISTRO

4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta

El suministro e instalación completa de los módulos se efectuará en un plazo máximo de 30 días naturales. La petición del suministro está supeditado a recibir el permiso de obra y tener todo en regla para el comienzo de esta. El Servicio Murciano de Salud se compromete a avisar con la mayor antelación posible a la empresa adjudicataria de la fecha en la que deberán instalar los módulos.

Una vez instalados los módulos, estos deberán estar instalados al menos durante 9 meses. A partir de ahí, se establecerá una posible prórroga de 2 meses potestativa para el Servicio Murciano de Salud y obligatoria para la empresa proveedora. Deberá avisarse de la intención de ejecutar la prórroga con un mínimo de 30 días naturales de antelación.

Los módulos deberán estar completamente equipados tal y como se establece en estos pliegos y deberán instalarse de forma que queden listos para funcionar desde el primer día.

La instalación de estos se realizará en el punto indicado del Hospital General Universitario Morales Meseguer del Servicio Murciano de Salud (Avda. Marqués de los Vélez, s/n, 30008 Murcia, Murcia).

Los gastos de suministro, transporte e instalación estarán incluidos en el importe del contrato.

En el momento de la puesta en marcha, se verificará que todo esté correctamente y que cumpla con lo indicado en estos pliegos. En el caso de que haya algún punto en el suministro que no concuerde con lo establecido en los pliegos, la empresa proveedora se compromete a modificarlo, quedando el suministro acorde con los pliegos en un plazo máximo de 24 horas.

Además, la empresa adjudicataria deberá encargarse de impartir una breve formación al personal de mantenimiento del Servicio Murciano de Salud y al personal de cocina de la empresa prestataria del servicio de comidas, sobre el funcionamiento del equipamiento incluido en los módulos.

4.2 Condiciones de la instalación:

Las obras deberán sujetarse en todos los aspectos relativos al desarrollo de su ejecución a las exigencias de la normativa vigente de carácter técnico que resulten de aplicación (a modo de ejemplo, aunque sin carácter exhaustivo podemos mencionar: ordenanzas municipales, normativa de medio ambiente, legalización y autorización de instalaciones eléctricas, etc.)

Se considera obligación del Contratista conocer la normativa mencionada, no pudiendo por tanto realizarse reclamación alguna, ya sea económica, de aumento del plazo de ejecución o de cualquier otra naturaleza, basada en los condicionantes derivados de la aplicación de dicha normativa. En caso de que algún aspecto del proyecto no se ajuste a la normativa mencionada, el Contratista deberá subsanarlo sin que ello suponga incremento alguno del precio de las unidades de obras afectadas ni la introducción de nuevas unidades de obra.

El Contratista deberá asignar a la obra personal técnico con la cualificación y dedicación suficiente, para ello. Los licitadores deberán justificar el cumplimiento de los requisitos del personal asignado mediante los correspondientes certificados acreditativos, reservándose el Servicio Murciano de Salud la potestad de verificar los datos aportados con las comprobaciones que puedan resultar pertinentes.

A todos los efectos se considera incluido en el importe de adjudicación, todas las instalaciones interiores de la obra (agua, electricidad – incluido cuadro general de protección y maniobra -, saneamiento, voz y datos, etc.) desde el punto de acometida y el uso provisional para la ejecución de las obras de grupos electrógenos, bombas de achique o medios similares que fueran necesarios, quedando obligada la empresa adjudicataria al cumplimiento del plazo de ejecución convenido, con independencia de la gestión y obtención de las citadas acometidas y/o medios auxiliares necesarios. El hospital realizará la instalación hasta el punto de acometida (cuadro de suministro eléctrico, grifo de entrada de agua, 2 cables de datos – para conexión del ordenador e impresora con la red del Hospital -).

El contratista tiene la obligación de haber inspeccionado y estudiado el emplazamiento, por lo que no tendrá derecho a formular reclamación alguna que se funde en datos o antecedentes del proyecto que en dicho aspecto puedan resultar equivocados o incompletos.

El Órgano de Contratación podrá exigir la realización de las pruebas de funcionamiento de las instalaciones que considere oportunas con carácter previo a la recepción de las obras.

Será obligación del contratista disponer de cualquier suministro o acometida que resulte necesario para la realización de las pruebas de funcionamiento de las instalaciones asumiendo las gestiones que resulten necesarias en este sentido. Correrán a cargo del contratista todos los gastos que de ello se deriven, incluso los costes de acometida y el consumo que se realice.

A efectos de definir la obligación mencionada en el párrafo anterior, se establece que la capacidad de los suministros y acometidas (potencias, caudales, presiones, etc.) de que deberá disponerse para la realización de las pruebas serán los necesarios para poder probar todas las instalaciones de forma simultánea y funcionando al máximo de su capacidad.

Será por cuenta del adjudicatario el traslado, mediante camiones grúa o cualquier medio auxiliar similar para su correcto posicionamiento en la ubicación definitiva, incluidas las instalaciones previas de apoyo y acometidas de los diversos suministros. Asimismo, la alimentación eléctrica de los módulos incluirá la acometida hasta cuadro general de baja tensión proporcionado por el contratista y alimentado por el hospital, la alimentación de aguas y la red de saneamiento de estos hasta la salida del separador de grasas y en su caso la alimentación con gas natural para los módulos de cocina desde el punto de conexión dado por el hospital hasta los elementos finales de consumo en los módulos.

- Se pondrán a disposición del Servicio Murciano de Salud los manuales de instrucciones de todo el equipamiento que vaya incluido en cada uno de los módulos, indicando detalladamente el funcionamiento de estos.
- Se indica en los anexos el equipamiento mínimo que deberán incluir los módulos.
- El vallado perimetral durante la instalación de los contenedores correrá a cuenta del adjudicador, incluso su retirada y gestión en caso necesario.
- El adjudicatario garantizará que el sistema de nivelación elegido para la elevación y nivelación de los módulos no producirá daños en las instalaciones del hospital, responsabilizándose de su reparación hasta dejarlo en su estado original minimizando la diferencia con lo existente. Se adjunta como Anexo XIII documento editable con levantamiento topográfico para diseño de los sistemas de elevación pertinentes.
- El Servicio Murciano de Salud indicará en el momento de la instalación los puntos de conexión en sus instalaciones (Electricidad, agua y saneamiento), que correrán por cuenta del adjudicatario. El Servicio Murciano de Salud facilitará un punto de conexión en las proximidades de los módulos. El Servicio Murciano de Salud facilitará el acceso a la red del hospital del ordenador de dietética y su impresora, debiendo el adjudicatario acordar con el servicio de cocina el sistema de conexión a red elegido para su red interna que no utilizará la infraestructura del Hospital.
- Todas las instalaciones desde el punto de conexión facilitado por el Servicio Murciano de Salud hasta cada punto de suministro en los módulos serán por cuenta del adjudicatario.
- Todos los módulos contarán con detector de humos que estarán conectados a una central de incendios, dotada de sirena, que será independiente del circuito del hospital debido a la temporalidad de la instalación.
- Será por cuenta del adjudicatario los sistemas de acceso a los módulos y las protecciones de estos accesos (como rampas y techados), así como un pasillo cerrado junto al edificio quirúrgico de aproximación al edificio de hospitalización para separación del tránsito de ambulancias y otros vehículos, respetando el ancho de carril de circulación necesario para el paso de éstos. Este pasillo estará formado por estructura metálica para montaje de lona plástica vertical de color blanco de fácil limpieza para protección, techo de chapa metálica al menos, y suelo de tablero fenólico nivelado y adecuado para el tránsito de carros. Incluso el desmontaje y retirada una vez finalizado el contrato. Todas las puertas de acceso a los módulos estarán dotadas de cerraduras con llave.
- El adjudicatario deberá presentar proyecto técnico de la implantación (obra e instalaciones) así como legalizar éstas, encargándose de la dirección técnica y la coordinación de seguridad y salud de todos los trabajos hasta su entrega y puesta en marcha. Todas estas partidas correrán a cuenta del adjudicatario.

Será cuenta del contratista la confección e instalación de los carteles de obra de acuerdo con los modelos y normas de la Consejería de Salud, Servicio Murciano de Salud y los que solicite el Ayuntamiento.

Será por cuenta del contratista el desmontaje, traslado e instalación y puesta en marcha de la cinta de emplatado existente en las instalaciones de cocina en el momento indicado por el servicio de cocina de forma que no afecte al servicio prestado. Este traslado se realizará entre el emplatado de la cena y el desayuno del siguiente día.

4.3 Garantía del suministro

En caso de que algún elemento de los módulos, o del equipamiento incluido sufra algún desperfecto que no pueda achacarse al negligente uso de estos y que impida su normal funcionamiento, la empresa adjudicataria se compromete a prestar asistencia técnica en el módulo afectado en el plazo de 24 horas desde que se realice la notificación de este. Además, en caso de que algún desperfecto continúe

pasadas 24 horas, no se pagarán los módulos afectados por el periodo en el que continúe el desperfecto.

Si continua el desperfecto, pasados 7 días laborables de haberse avisado a la empresa adjudicataria del mismo, el Servicio Murciano de Salud podrá resolver el contrato.

4.4 Retirada de los equipos una vez finalizado el contrato

El Servicio Murciano de Salud avisará con una semana de antelación a la empresa adjudicataria para que acudan a las instalaciones del Hospital General Universitario Morales Meseguer y retiren los módulos. La empresa adjudicataria se encargará de la completa retirada de los módulos, considerándose este gasto incluido en el presupuesto del contrato. Se considerará finalizado el suministro una semana después del aviso del Servicio Murciano de Salud, independientemente del retraso que pueda haber en la retirada de los módulos. Los módulos deberán ser retirados en un plazo máximo de 15 días restituyendo la propiedad ocupada a su estado inicial.

Será cuenta del contratista el disponer de una brigada de personal suficientemente cualificado y con los medios materiales adecuados o, en su caso, proceder a la contratación de una empresa especializada, para que una vez finalizadas las obras se procedan a la limpieza a fondo de las mismas dejándolas en perfecto estado para poder ser utilizadas como centro sanitario.

4.5 Responsable del contrato

El Servicio Murciano de Salud designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como atribuciones la labor de coordinación y seguimiento del suministro objeto de licitación, así como el cumplimiento de los pliegos que rigen la presente licitación.

Como responsable del contrato mantendrá con el adjudicatario los contactos oportunos y convocará las reuniones que resulten necesarias a efectos de garantizar la correcta ejecución del suministro.

El adjudicatario deberá nombrar un interlocutor que coordine todos aquellos aspectos relacionados con el suministro y el correcto funcionamiento de los módulos y todo el equipamiento, así como, de aquellos defectos o incidencias sean observadas en la ejecución del contrato.

También se ocupará de aspectos tales como:

- Información de gestión.
- Asesoramiento.
- Reclamaciones.
- Facturación.
- Etc.

El interlocutor del adjudicatario o en su defecto, cualquiera con capacidad para solucionar los problemas, deberá estar telefónicamente disponible a diario, 24 horas al día, para lo cual facilitarán al menos un teléfono de contacto.

4.6 Mantenimiento:

El mantenimiento de los módulos será por cuenta del adjudicatario en todos los puntos susceptibles de mantenimiento, como fontanería, saneamiento, electricidad (fuerza e iluminación), cambio de filtro de la campana de extracción (carbono activo), equipos de cocina, cámaras de conservación/congelación, etc.

4.7 Duración, plazo y lugar de entrega:

El plazo máximo para la redacción del proyecto técnico, el suministro, instalación y equipamiento de los módulos prefabricados de la cocina, **será de CUARENTA Y CINCO DIAS**, desde la formalización del correspondiente contrato.

La duración inicial del periodo de arrendamiento **será de DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO DIAS**, una vez hayan sido los módulos debidamente instalados, legalizados y verificado su correcto funcionamiento.

El plazo máximo de desmontaje, retirada de todas las instalaciones, equipamiento y transportes de los módulos prefabricados de la cocina, **será TREINTA DIAS**, una vez terminado el plazo del arrendamiento.

17/06/2024 15:40:18
17/06/2024 14:55:45
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de

No obstante, y teniendo en cuenta que la utilización del Centro Modular de Cocina Industrial para alimentación sanitaria está supeditada a la duración de las obras de la Reforma Integral de la Cocina del Hospital General Morales Meseguer, una vez finalizada la duración inicial del arrendamiento, el mismo se entenderá prorrogado hasta la finalización de las citadas obras.

La construcción modular se va a implantar ocupando una parcela dentro del recinto del Hospital, limitada por vías interiores, el Bloque Quirúrgico y el Hospital de Día, se adjunta plano de situación.

4.8 Presupuesto y financiación:

El presupuesto formulado por la Administración, para el periodo de vigencia inicial de este contrato, incluidos todos los tributos, asciende a la cantidad de **DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO EUROS CON SESENTA CENTIMOS (281.724,88 €) IVA no incluido**, desglosado de la siguiente forma:

• Transporte y retirada de módulos y equipamiento de cocina con retirada de todas las instalaciones y limpieza final	40.045,49 €
• Montaje y posterior desmontaje de módulos y equipamiento de cocina con todas las instalaciones necesarias	36.812,98 €
• Instalaciones y actuaciones necesarias para la conexión y funcionamiento de los módulos	52.699,50 €
• Alquiler módulos de cocina (275 días)	99.960,76 €
• Alquiler equipamiento de cocina (275 días)	58.488,27 €
Quedando el arrendamiento de módulos y equipamiento de cocina por 275 días en (a razón de 576,18 € diarios sin IVA).	158.449,03 €

Dicho presupuesto está previsto para los años 2024 y 2025, ejecutándose en el año 2024 un total de 186.731,79 € y en 2025 88.027,24 €.

En este precio se incluye:

La realización de soleras de hormigón, muros de apoyo donde deben depositarse los prefabricados o cualquier otro sistema de apoyo, en caso necesario, aprobado por los servicios técnicos del SMS.

La ejecución de todos los accesos necesarios a los Módulos Prefabricados que se estimen convenientes (escaleras, rampas, barandillas, ...).

Vallado perimetral de la parcela con puerta de acceso para vehículos de suministros y una peatonal, en su caso.

Las licencias o permisos necesarios para su instalación.

La instalación interior en los prefabricados de todas las instalaciones necesarias.

El licitador se comprometerá en su oferta a entregar al Servicio Murciano de Salud, cualquier documentación que precise, sobre legalizaciones y puestas en marcha de la instalación, al ubicarse la instalación en el recinto del Hospital.

En el presente contrato no se producirá revisión de precios.

Fechado y firmado digitalmente al margen

Ingeniero Técnico del SMS

Arquitecto Técnico del SMS

5 ANEXOS

5.1 ANEXO I – ACTUACIONES PREVIAS: OBRAS E INSTALACIONES

Previamente a la instalación de los módulos prefabricados, el adjudicatario deberá preparar las infraestructuras básicas de apoyo de módulos y trazado de todas las instalaciones técnicas para la puesta en marcha del servicio, tales como:

- **ADECUACIÓN DEL ESPACIO**
 - Nivelación del espacio si es necesario para montaje de módulos, utilizando correas de hormigón armado, dados de hormigón armado o fábrica de bloque de cemento macizada y amada, incluso excavación de zanjas y compactaciones.
 - Poda de árboles existentes si es necesario en el espacio actual.
 - Vallado del espacio para el montaje de módulos.
 - Protección de arqueta actual y ejecución de nuevas arquetas en zona ocupada por módulos.
- **SANEAMIENTO.** Cumplimiento del DB – HS. Salubridad.
 - Saneamiento Cocina:
 - Red de saneamiento de los módulos. Trazado zanjas y arquetas.
 - Separador de grasas de mínimo 1.500 litros.
 - Bomba de impulsión de arqueta de recogida del saneamiento de los módulos al separador de grasas.
 - Saneamiento general y aseos:
 - Red de saneamiento de los módulos. Trazado zanjas y arquetas.
- **GAS**
 - Opción 1. Batería de botellas.
 - 2 baterías de botellas. 2 Uds.
 - Instalación de gas interna en los módulos.
 - Adecuación de los módulos para la ventilación.
 - Opción 2. Conexión Gas Natural.
 - Conexión a la red de Gas Natural.
 - Instalación de gas interna en los módulos.
 - Adecuación de los módulos para la ventilación.
- **DB_Sl. Seguridad en caso de incendios.**
 - Instalación de sistema de detectores de humos en todos los módulos con su central de incendios con alarma (independiente de la red del hospital).
 - Instalación de BIE e Hidrantes en caso necesario. Conexiones de agua a la red de contra incendios.
 - Instalación de los extintores necesarios en número, tipo y capacidad.
- **DB_SUA. Seguridad de utilización y Accesibilidad.**
 - Instalación de sistema de rampas de acceso a los módulos con pendientes y protecciones adecuadas en interior y exterior de los módulos, para garantizar la funcionalidad y seguridad de los trabajadores y proveedores: Salda de limpios. Entrada de carros sucios y entrados de personal pasillo. Acceso a proveedores, salida y entrada de carros.
- **ELECTRICIDAD.**
 - Cuadro general de baja tensión. Para reparto a cada uno de los módulos.
 - Instalación eléctrica desde CGBT, hasta cada uno de los cuadros de los módulos independientes.
 - Red interior en los módulos de baja tensión conforme al cumplimiento de la normativa vigente RBT: cuadros, líneas de cable, cajas, registros, bandejas, ect....
 - Iluminación mediante pantallas led con sus interruptores y/o conmutadores donde sean necesarios, e iluminación de emergencia.
- **FONTANERÍA.**
 - Acometida fontanería agua fría y caliente con una T tras la llave existente con dos llaves más.

- Instalación fontanería desde punto de acometida, hasta cada uno de los puntos de conexión de cada uno de los módulos.
- **INFRAESTRUCTURA DE COMUNICACIONES VOZ Y DATOS**
 - Instalación de acometidas exteriores y trazado de las interiores con cableado CAT 6A, y conforme a las instrucciones y especificaciones indicadas por los servicios de informática del Hospital.
 - En el Interior de los módulos se colocarán todos los puntos que sean necesarios para cubrir las necesidades del servicio.
- **CONEXIONES Y ACOMETIDAS GENERALES DE MÓDULOS CON EL HOSPITAL.**
 - El licitador deberá presentar una propuesta de acometidas de instalaciones y de trazado de comunicación con el hospital (pavimento, rampas y marquesinas), sin coste para el mismo.
 - Ejecución de rampas y pavimento para acceso de carros. Estructura metálica para ejecución de marquesinas. Estructura vertical y superior de montaje unidas, protección con chapa metálica greca da y lacada.
 - Lonas de protección.
 - Deberá presentar Plan de Gestión de Residuos y Estudio de Seguridad y Salud.

5.2 ANEXO II - MÓDULOS DE COCINA

Los **Módulos de cocina** deberán estar equipados con:

- Sistema de extracción de humos compensado que cubre uno de los laterales de los contenedores necesarios. Este sistema deberá estar dotado de filtro de carbono activo para la eliminación de olores.
- Sistema automático de extinción de incendios con fusibles de disparo y difusores en el exterior e interior de la campana.
- Iluminación en el interior de la campana.
- Frontal de la zona de cocción protegido mediante chapa de acero inoxidable.
- Termo acumulador de ACS de 50 litros.
- Lavamanos.
- Dispensador de jabón.
- Dispensador de celulosa.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Insectocutor.
- Extintor.
- Manta apagafuegos.
- Fregadero con aro de desbarasado.
- Mesas y estanterías con estantes inferiores cubriendo el perímetro de los contenedores según necesidades del servicio de cocina del hospital.
- Elementos neutros completando los módulos según necesidades del servicio de cocina del hospital.
- Al menos 12 tomas de corriente monofásica con neutro de 16A.
- Equipos de aire acondicionado suficientes para climatizar los módulos necesarios de cocina.
- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Sistema de corte automático del suministro de gas en caso de avería/alarma.
- Acometida agua: ¾" con llave de corte.
- Conexión desagüe: 40/50 mm.

El conjunto de los **módulos de cocina** deberá llevar el siguiente equipamiento, todos ellos fabricados en acero inoxidable AISI-304, con canto vivo lateral para garantizar la unión máxima entre los diferentes equipos:

- 1 horno mixto con capacidad para al menos 20 bandejas GN 1/1.

Características técnicas mínimas:

- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Al menos 3 modos de cocción.
- Programación retardada.
- Programa de lavado.
- Sondas de temperatura.
- Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.
- Recipientes GN, parrillas y moldes, a demanda del Servicio Murciano de Salud en función del número de servicios.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 50 kW en caso de suministro a gas y 35 kW en caso de suministro eléctrico.

- 1 horno mixto con capacidad para al menos 10 bandejas GN 1/1.

Características técnicas mínimas:

- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Al menos 3 modos de cocción.
- Programación retardada.
- Programa de lavado.
- Sondas de temperatura.
- Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.
- Recipientes GN, parrillas y moldes, a demanda del Servicio Murciano de Salud en función del número de servicios.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 18,5 kW en caso de suministro a gas y 18 kW en caso de suministro eléctrico.

- 2 cocinas de al menos 4 placas inducción/fogones cada una.

Características técnicas:

- Fuegos abiertos con piloto de encendido manual, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento con tapas y cuerpo con forma de pipa para evitar el colapso de los inyectores (en caso de suministro a gas).
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido (en caso de suministro a gas).
- Cubetas recoge-grasas individuales independientes por cada quemador, esmaltadas y lavables en lavavajillas (en caso de suministro a gas).
- Mandos ergonómicos resistentes al calor son selectores de varias posiciones para diferentes temperaturas.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 40 kW en caso de suministro a gas el módulo de 4 fogones y 16 kW en caso de suministro eléctrico el módulo de 4 placas.

- 1 plancha (Fry Top lisa).

Características técnicas:

- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Terminación en plancha lisa en fundición con cajón delantero o cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm.
- Termopar y válvula termostática.

- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Petos trasero y laterales para evitar salpicaduras de grasa.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 20 kW en caso de suministro a gas cada plancha y 15 kW en caso de suministro eléctrico cada plancha.

- 2 sartenes basculantes

Características técnicas:

- Cuba construida en acero inoxidable moldeada con esquinas redondeadas y boca de descarga moldeada, basculante mediante mecanismo manual. Con volumen mínimo útil de 100 litros.
- Tapa de la cuba con mecanismo de elevación manual.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de acero inoxidable o con quemadores de gas natural con encendido piezoeléctrico con control de llama automático, la temperatura se regula de 50° a 300°C.
- Control termostático.
- Termostato de seguridad.
- Grifo para llenar y enjuagar la cuba.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 20 kW en caso de suministro a gas y 14,80 kW en caso de suministro eléctrico.

- 1 freidora de al menos dos cestas.

Características técnicas:

- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior.
- Piloto de encendido con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 28 kW en caso de suministro a gas y 24 kW en caso de suministro eléctrico

- 1 mesa refrigerada de dos puertas.

Características técnicas:

- Encimera con peto trasero sanitario.
- Estantes interiores de varillas plastificadas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Control electrónico de la temperatura y del descharche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: -2°C +8° C con 32°C de temperatura ambiente.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 3 kW.

- 1 paellero eléctrico.

Características técnicas:

- Encimera con peto trasero sanitario.
- Estantes interiores de varillas plastificadas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Control electrónico de la temperatura y del descharche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: -2°C +8° C con 32°C de temperatura ambiente.
- Patas regulables en altura.
- Mínimo 3 kW.

5.3 ANEXO III - MÓDULO DE CUARTO FRÍO

Características técnicas del módulo:

- Equipo de climatización que asegure una temperatura adecuada como cuarto frío.
- Pavimento antideslizante.
- Sumideros en el pavimento.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Lavamanos.
- Fregadero con dos cubetas.
- Mesas con estantes inferiores completando el espacio libre del módulo.
- Dispensador de jabón y celulosa.
- Insectocutor.
- Extintor.
- Al menos tres tomas de corriente monofásica con neutro de 16A.

El cuarto frío deberá contar con el siguiente **equipamiento mínimo**:

- 1 mesa refrigerada de dos puertas.

Características técnicas:

- Encimera con peto trasero sanitario.
- Estantes interiores de varillas plastificadas fácilmente desmontables para su limpieza, tamaño GN 1/1.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Control electrónico de la temperatura y del descharche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: -2°C +8° C con 32°C de temperatura ambiente.
- Patas regulables en altura.

- 1 mesa refrigerada de tres puertas.

Características técnicas:

- Encimera con peto trasero sanitario.
- Estantes interiores de varillas plastificadas fácilmente desmontables para su limpieza, tamaño GN 1/1.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Control electrónico de la temperatura y del descharche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: -2°C +8° C con 32°C de temperatura ambiente.
- Patas regulables en altura.

5.4 ANEXO IV - MÓDULO DE LAVADO

Características técnicas del módulo:

- Tendrá dos accesos con puertas de doble hoja.
- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Tomas CETAC de 5 polos con aislamiento IP44 mínimo para conexionado de equipos trifásicos.
- Al menos 6 tomas Schuko dispuestas en las zonas de trabajo para conexionado de pequeños equipos de mano.
- Pavimento antideslizante.
- Sumideros en el pavimento.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Lavamanos.
- Dispensador de jabón y celulosa.
- Insectocutor.
- Extintor.
- Extractor de vahos con campana sobre el tren de lavado, con conducto hasta caja de ventilación en exterior.
- Distribución de agua sanitaria mediante el uso de tubería PEX-a.

- Filtro de impurezas y regulador de presión para mantener los parámetros óptimos de funcionamiento del equipo.
- Sumidero de 300x300 mm, desagües distribuidos longitudinalmente en el módulo con objeto de recibir posibles vertidos líquidos en el interior de la estancia.
- Termo acumulador de ACS de 30 litros.
- Desagüe en PVC de 40 mm ó 50 mm.

Dicho **módulo de lavado** deberá contener el siguiente equipamiento:

- 1 tren lavavajillas/túnel de lavado de vajilla por arrastre de cestas.

Características técnicas:

- Producción mínima: 155 cestas/hora.
- Dotación inicial: a determinar por el servicio de cocina del hospital.
- Incluye mesa de entrada con grifo ducha y mesa de salida con final de carrera.
- Dotado de bomba dosificadora de jabón y abrillantador.

5.5 ANEXO V - MÓDULOS DE CÁMARA POSITIVA / NEGATIVA (Conservación / Congelación)

El **Módulo de cámara positiva** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Equipo partido con evaporador y compresor independientes que aseguren un rango de temperaturas de:
 - Zona refrigerada: entre 0°C y 4°C.
- Alarma óptico-acústica por persona encerrada instalada en la cámara de mantenimiento de congelados, mediante el uso de pulsador de emergencia e iluminación.
- Hacha de emergencia.
- Dotación de estanterías de al menos 4 niveles en su interior cubriendo todo el perímetro interior.
- Desagüe en PVC de 40mm ó 50mm, con resistencia en el interior para bajas temperaturas.
- Compresor adecuado para mantener la temperatura de trabajo.

El **Módulo de cámara negativa** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Equipo partido con evaporador y compresor independientes que aseguren un rango de temperaturas de:
 - Zona mantenimiento de congelados: entre -20°C y -16°C.
- Alarma óptico-acústica por persona encerrada instalada en la cámara de mantenimiento de congelados, mediante el uso de pulsador de emergencia e iluminación.
- Hacha de emergencia.
- Dotación de estanterías de al menos 4 niveles en su interior cubriendo todo el perímetro interior.
- Desagüe en PVC de 40mm ó 50mm, con resistencia en el interior para bajas temperaturas.
- Compresor adecuado para mantener la temperatura de trabajo.

5.6 ANEXO VI - MÓDULO PLONGE

El **Módulo Plonge** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Tendrá al menos una puerta de vaivén, con mirilla de al menos 350x600mm en metacrilato con junta de EPDM, que comunique con el módulo de cocina y otra pivotante de acceso al pasillo de circulación. Tendrán un tamaño mínimo de 900x2030mm para su accesibilidad.
- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Tomas CETAC de 5 polos con aislamiento IP44 mínimo para conexionado de equipos trifásicos.
- Al menos seis tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo.
- Pavimento antideslizante.
- Sumideros en el pavimento de 300x300mm.

- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Termo acumulador para ACS de 30 litros.
- Lavamanos de al menos 450x450x850mm.
- Fregadero de al menos 1200x700x900mm.
- Al menos 2 estanterías y 2 mesas con estantes inferiores rellenando el espacio libre con la misma profundidad que los equipos colindantes.
- Dispensador de jabón y celulosa.
- Lavavajillas de capota con la dotación que vaya fijando el servicio de cocina del hospital.
- Insectocutor.
- Extintor.
- Extractor de humos.
- Conexión agua: ¾".
- Conexión desagüe: 40 ó 50 mm.
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente.

5.7 ANEXO VII - MÓDULO EMPLATADO

El **Módulo emplatado**, que deberá tener dos accesos con puerta doble, contendrá como mínimo lo siguiente:

- Dispondrá de dos puertas de acceso doble, una de ellas al exterior para salida al hospital y la otra interior para acceso desde pasillo o cocina. Con T de aluminio lacado en encuentro entre las dos hojas y cierre superior e inferior con pasador.
- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Tomas CETAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos.
- Al menos seis tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo.
- Pavimento antideslizante.
- Sumideros en el pavimento.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Al menos 2 armarios verticales de congelación.
- Al menos 2 estanterías.
- Espacio para almacenar al menos 12 uds de carros portabandejas.
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente (podrán ser un equipo por módulo siempre que la suma de las potencias sea suficiente).

5.8 ANEXO VIII - MÓDULO ALMACÉN

El **Módulo almacén** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Al menos cuatro tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo.
- Pavimento antideslizante.
- Sumideros en el pavimento de mínimo 40 mm.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Estanterías para almacenaje cubriendo todos los laterales.
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente.

5.9 ANEXO IX - MÓDULO ASEOS

El **Módulo aseos** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Termo acumulador de ACS de 30 litros.
- Pavimento antideslizante.
- Una puerta pivotante para cada uno de los aseos con indicador de sexo.
- Sumideros en el pavimento de al menos 40mm.
- Molduras redondeadas en las esquinas.

- Al menos dos inodoros y lavabos, espejos, jabonera y dispensador de papel secamanos.
- Al menos cuatro tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo.
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente.

5.10 ANEXO X - MÓDULO OFICINA

El **Módulo oficina** deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Pavimento antideslizante.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Al menos diez tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo (previendo al menos dos puestos de trabajo con sus equipos ofimáticos y equipos de red).
- Preinstalación para acometida de dos cables de datos para conexión con el hospital y la necesaria para la red interna del servicio de cocina previo acuerdo con esta del sistema de comunicaciones (previsiblemente 4 tomas de datos).
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente.

5.11 ANEXO XI - MÓDULO SALA DE DESCANSO

El **Módulo sala de descanso** deberá contener como mínimo lo siguiente:

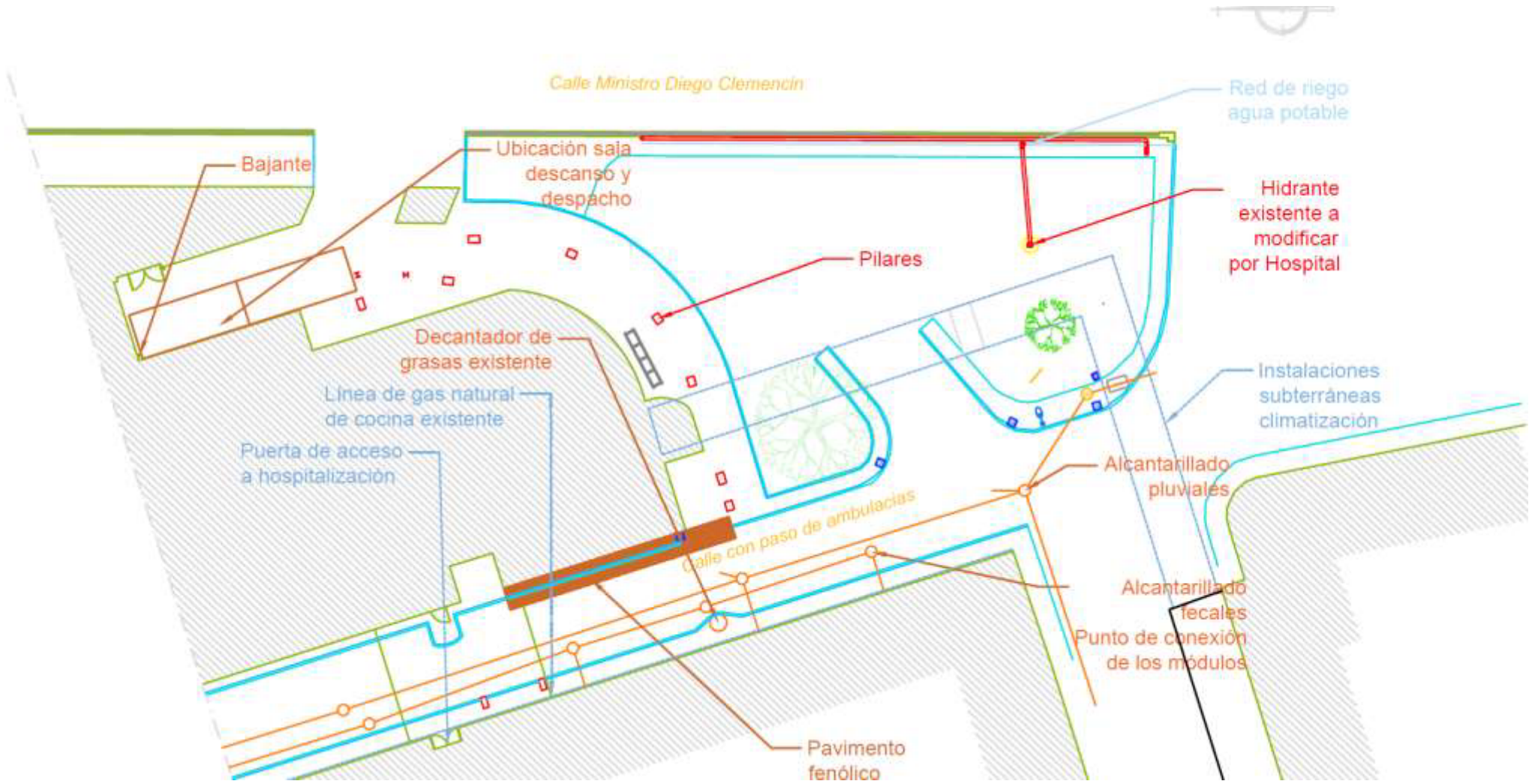
- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Pavimento antideslizante.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Al menos cuatro tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko dispuestas en las zonas de trabajo.
- Equipo de aire acondicionado de potencia suficiente.

5.12 ANEXO XII - MÓDULO PASILLO

El **Módulo pasillo**, para unión de los diferentes módulos, deberá contener como mínimo lo siguiente:

- Cuadro eléctrico con protección general e individual para cada línea de alimentación de los equipos.
- Pavimento antideslizante.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Puertas de acceso necesarias, sencillas o dobles.
- Al menos seis tomas de corriente monofásica con neutro de 16A Schuko repartidos uniformemente en las zonas de pasillo.
- Al menos 3 estanterías en aquellos espacios donde quepan de dimensiones aproximadas 1250x475x1700 mm.
- Equipos de aire acondicionado de potencia suficiente distribuidos uniformemente que aseguren unos rangos de temperatura adecuados en función de su ubicación.

3 ANEXO XIII – PLANO INSTALACIONES EXISTENTES



EXPTE Nº: CS/9999/1101146067/24/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN A COMPRA DE MÓDULOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO “JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER”** y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. [REDACTED] jefe de Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de Órganos Centrales del Servicio Murciano de Salud

CERTIFICA

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de **348.488,47 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
21039641	62120001
21039914	60531001

de conformidad con el Plan Contable del Servicio Murciano de Salud, plasmándose en las correspondientes Cuentas Anuales del mismo.