PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL ALQUILER DE UNA COCINA PROVISIONAL (DIVERSOS EQUIPOS DE COCINA) PARA EL CIAM SAN PRUDENCIO

1- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente pliego es definir las características técnicas para la contratación de la instalación temporal de una cocina provisional, dotada de diversos equipos de cocina de forma que se pueda mantener la producción actual de la cocina del CIAM San Prudencio durante el periodo que duren las obras de sustitución del techo filtrante en ésta.

2- ALCANCE

El suministro y la instalación de una cocina modular mediante módulos container portátiles interconectados y diseñados según la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria, con la finalidad de configurar una cocina provisional que pueda satisfacer temporalmente la producción de la cocina del CIAM San Prudencio.

Corresponde al adjudicatario del contrato la realización de todos los trámites y obras que resulten necesarias, bien para la modificación y adaptación de las instalaciones existentes o bien para la ejecución de las nuevas acometidas eventualmente necesarias, así como la asistencia técnica a su ejecución y las obras de urbanización necesarias para su conexionado a las infraestructuras existentes si fuera necesario, de manera que se garantice el correcto uso y funcionamiento de la instalación de los contenedores adaptados al uso como cocina, con la observancia estricta de las normativa de aplicación.

3- NORMATIVA DE APLICACIÓN

Para la instalación y desmontaje de los trabajos será de obligado cumplimiento la normativa de carácter estatal, autonómico y local que resulte de aplicación, como la que se relaciona a continuación, sin perjuicio de la no expuesta:

- Ordenanza Municipal contra el Ruido y las Vibraciones (Sitio web del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz - Áreas de actuación medioambiental - Ruido / Contaminación acústica)
- Ley 10/2021, de 9 de diciembre, de Administracion Ambiental de Euskadi.
- RD 1627/1997, Disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en las obras de construcción.
- Reglamento de Baja Tension.
- RD 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la Producción y Gestión de los Residuos de Construcción y Demolición.
- Código Técnico de Edificación

4.- CONDICIONES TÉCNICAS

La edificación modular objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares debe cubrir como mínimo y por lo tanto son obligatorias, las siguientes condiciones:

MÓDULO DE CÁMARAS FRIGORÍFICA,

- ✓ 5 estanterías 4 niveles (1000 x 50)
- ✓ Equipo de frío que garantice temperaturas entre 0y 4ºC

MÓDULO COMEDOR

- ✓ ventanas exteriores

MÓDULO PASILLO (RECEPCIÓN)

- ✓ 1 rampa módulo

MÓDULOS PASILLO (3 unidades)

- ✓ ventanas exteriores

MÓDULO CUARTO FRÍO

- ✓ 1 Equipo de Climatización que permita una temperatura controlada para la manipulación de alimentos según normativa sanitaria
- ✓ 2 mesa 1400 mm
- ✓ 2 mesa con ruedas 1200 mm
- ✓ 1 toma CTAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos.
- ✓ 2 tomas SHUKO dispuestas en las zonas de trabajo para el conexionado de pequeños equipos de mano.
- ✓ 1 lavamanos de pie
- ✓ 1 Mesa con fregadero y escurridor
- ✓ 1 Insectocaptor

MÓDULO DE COCCIÓN 1:

- ✓ **4 marmitas eléctricas 150 litros**
- ✓ 1 Campana extractora
- ✓ 1 toma CTAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos.
- ✓ 1 Sistemas contra incendios
- ✓ 1 freidora eléctrica de 2 cubas 21+21 litros
- ✓ 1 elemento neutro (400x900)
- ✓ 1 Mesa con fregadero y escurridor
- ✓ 1 Insectocaptor

- ✓ 1 Extintor de Polvo de eficacia mínima 21A-113B
- ✓ 1 Lavamanos de pie

MÓDULO DE COCCIÓN 2:

- ✓ **6 sartenes basculantes** eléctricas 70 litros
- ✓ 1 Campana extractora
- ✓ 1 Sistemas contra incendios
- ✓ 1 Mesa con fregadero y escurridor
- ✓ 1 Insectocaptores
- ✓ 1 Extintor de Polvo de eficacia mínima 21A-113B
- ✓ 1 Lavamanos de pie

MÓDULO DE COCCIÓN 3:

- ✓ **4 hornos mixtos 20 Niveles GN1/1**
- ✓ 1 Campanas extractoras
- ✓ 1 Sistemas contra incendios
- ✓ 2 carros extras de horno ,20 GN 1/1
- ✓ 1 Mesa con fregadero y escurridor
- ✓ 1 Insectocaptores
- ✓ 1 Extintor de Polvo de eficacia mínima 21A-113B
- ✓ 1 Lavamanos de pie

MÓDULO DE COCCIÓN 4:

- ✓ **2 cocinas 4 placas** (800x900)
- ✓ 1 Campanas extractoras
- ✓ 1 Sistemas contra incendios
- ✓ 1 horno **mixto 10 Niveles GN1/1**
- ✓ 1 o 2 elementos neutros (400x900)
- ✓ 1 sarten basculantes eléctricas 70 litros
- ✓ 1 mesa central con estante 1400 mm
- ✓ 2 tomas SHUKO dispuestas en las zonas de trabajo para el conexionado de pequeños equipos de mano.
- ✓ 1Toma Shuko y espacio para un carro caliente (maquinaria propiedad / 2 kW - 9,5 A - 220v)
- ✓ 1 Mesa con fregadero y escurridor
- ✓ 1 Insectocaptores
- ✓ 1 Extintor de Polvo de eficacia mínima 21A-113B
- ✓ 1 Lavamanos de pie

MÓDULO ALMACÉN 1

- ✓ vacio

MÓDULO ALMACÉN 2

- ✓ 4 estanterías 4 niveles (1000 x 50)
- ✓ Mesa central 1400 mm
- ✓ 2 tomas SHUKO dispuestas en las zonas de trabajo para el conexionado de pequeños equipos de mano.
- ✓ 1 toma CTAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos.

MÓDULO ALMACÉN 3

- ✓ 7 estanterías 4 niveles (1000 x 50)

MÓDULO ALMACÉN 4 (CARROS CALIENTES)

- ✓ 7 tomas SHUKO en una de las paredes (maquinaria propiedad , 7 carros calientes de 2 kW - 9,5 A - 220v)
- ✓ 1 rampa módulo

MÓDULO DE LAVADO

- ✓ 1 fregaderos de 2 cubas (1800 mm)
- ✓ 4 estanterías 4 niveles (1000 x 50)
- ✓ 1 Mesa para escurridor (1400 mm)
- ✓ 1 Insectocaptor
- ✓ 1 Extintor de Polvo de eficacia mínima 21A-113B
- ✓ Sistema de extraccion de vahos

TRANSPORTE, MONTAJE Y DESMONTAJE

La ubicación de la cocina provisional será en el parking del CIAM San Prudencio.

Se presenta en el ANEXO I, *un plano con distribución orientativa*, el cual se adapta en distribución a las necesidades de la cocina, rampa de entrada de proveedores que permite tanto la accesibilidad de proveedores como desde el propio almacén de la cocina, que a su vez servirá de salida de menús a través de la empresa de transporte a los centros externos, y rampa de acceso directo a la propia residencia bajo cubierta.
La distribución que se plantee debe ser en planta baja, y con unas características técnicas de los módulos, ***que cubran las necesidades mínimas señaladas en el ANEXO II***. La altura máxima de la estructura modular, medida a la cara inferior del elemento portante de la cubierta, no superará los 2,90 m. de altura, a no ser que exista un motivo convenientemente justificado (cubiertas,..).

Se admiten otros tamaños y número, exclusivamente en estanterias, mesas, o elementos neutros, con el fin de aprovechar mejor el espacio, siempre que se cumplan los mínimos solicitados en este Pliego.

Debe tenerse en cuenta que cualquier planteamiento de distribución de los módulos que se plantee, debe permitir el acceso de vehículos al parking para el reparto de las comidas.
Tras la adjudicación, en la fase de replanteo, por necesidades del servicio se podrá pedir modificaciones en la propuesta presentada por la empresa adjudicataria, siempre y cuando, no se modifique la estructura de los mismos ni el número de contenedores.

El Servicio Municipal de Mantenimiento indicará la ubicación de las redes y acometidas de instalaciones que darán servicio a la edificación provisional.

Dado que la potencia eléctrica disponible en el edificio del CIAM para la cocina provisional es limitada, para complementar el suministro eléctrico de la instalación, el adjudicatario deberá instalar en el parking del CIAM San Prudencio anexos a dicha cocina provisional, 2 grupos electrógenos que deberán ser de una potencia de 300 kVa

Así, los elementos de la cocina provisional se alimentarán de dos acometidas de energía eléctrica:

- ✓ Una de hasta 100 Kw del edificio CIAM (es el máximo que puede aportar)
- ✓ Otra desde el generador (todo el resto de elementos eléctricos)

Dichos generadores alimentarán algunas partes o elementos de la cocina provisional que serán definidos basándose en dos criterios:

1. -No tener que ser usados, y por lo tanto alimentados eléctricamente por la noche para evitar ruidos nocturnos del generador (se pretende que el generador esté apagado en horario nocturno)
2. -Estar balanceados para que los elementos conectados a la alimentación eléctrica del edificio no superen los 100 Kw

El nivel de ruido que genere cualquier de estos grupos electrógenos no deberá exceder el máximo de la normativa municipal.

Corresponde al adjudicatario del contrato la realización de todos los trámites y obras que resulten necesarias, bien para la modificación y adaptación de las instalaciones existentes o bien para la ejecución de las nuevas acometidas eventualmente necesarias, así como la asistencia técnica a su ejecución y las obras necesarias para su conexionado a las infraestructuras existentes si fuera necesario, de manera que se garantice el correcto uso y funcionamiento de la instalación, con la observancia estricta de las normativas de aplicación. En este sentido se deberá tener en cuenta la instalación de la red de tomas a tierra necesaria, incluso con balizamiento o protecciones de las picas.

El Adjudicatario será responsable de que los materiales empleados cumplan con las condiciones exigibles para uso, independientemente del nivel de control de calidad que se establezca para la aceptación de los mismos.

El Adjudicatario notificará al Servicio de Mantenimiento del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, con suficiente antelación, la marca y modelo de los materiales y/o equipos que se proponga utilizar, aportando, cuando así se solicite, las muestras, fichas técnicas y datos necesarios para decidir acerca de su aceptación. Estos materiales serán reconocidos por el Servicio de Mantenimiento antes de su empleo en obra, sin cuya aprobación no podrán ser acopiados en obra ni se podrá proceder a su colocación. Así mismo, aun después de colocados en obra, aquellos materiales que presenten defectos no percibidos en el primer reconocimiento, siempre que vaya en perjuicio del buen acabado de la obra, serán retirados de la obra. Todos los gastos que ello ocasionase serán a cargo del Adjudicatario.

5.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

Serán responsabilidad del adjudicatario del contrato todos los trabajos de suministro de medios auxiliares, para la correcta descarga, ubicación, y nivelación de los prefabricados y demás elementos componentes de la solución.

Será responsabilidad del adjudicatario todas las tareas de mantenimiento relacionadas con la instalación y uso del generador:

- Instalación
- Desinstalación una vez finalizado el contrato

Asimismo, será su responsabilidad la conexión a las acometidas designadas y puesta en marcha "*LLAVE EN MANO*" de la instalación de la cocina provisional.

Será su responsabilidad garantizar la correcta accesibilidad a los prefabricados una vez colocadas y niveladas.

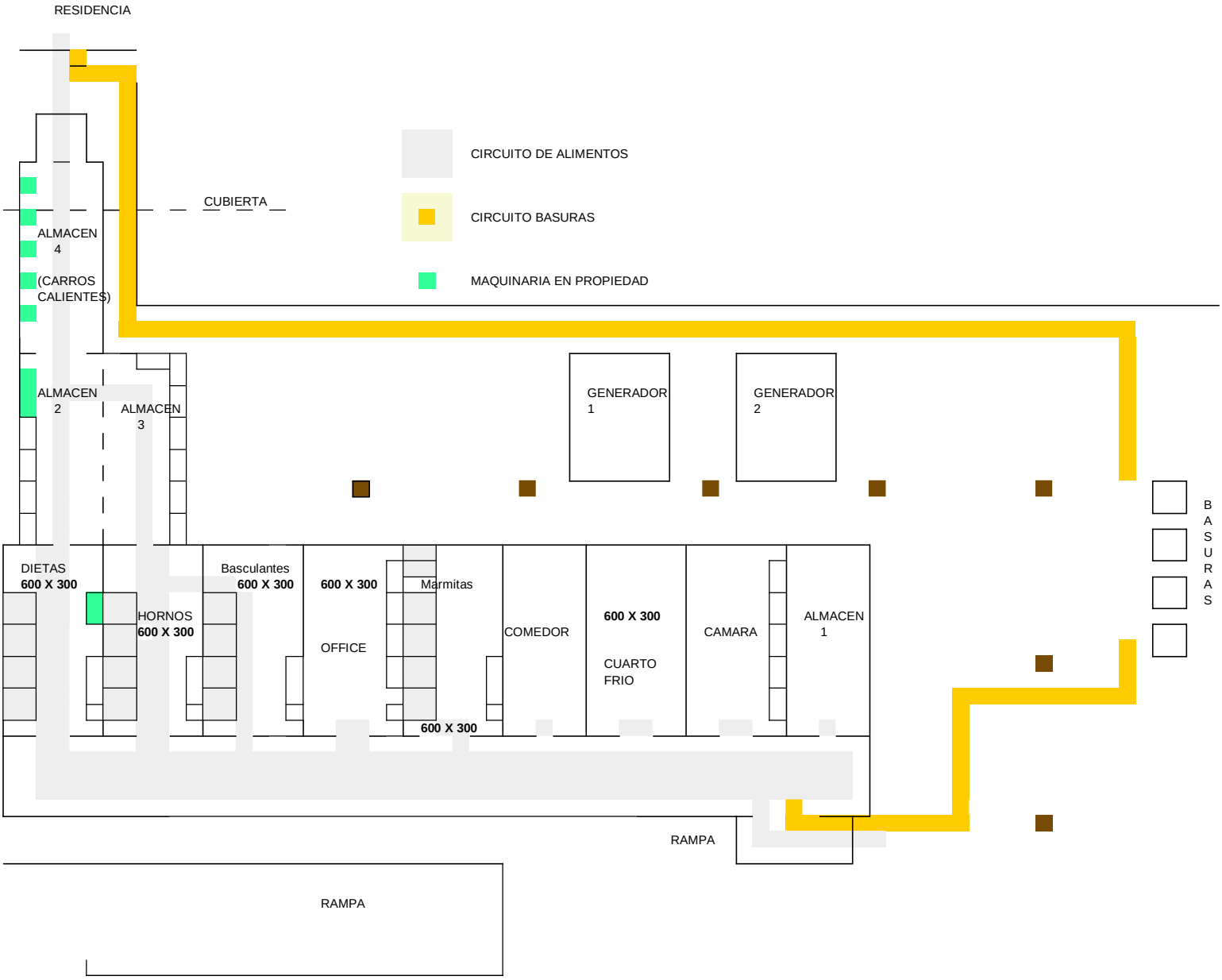
Todas las instalaciones deberán cumplir los Reglamentos que les sean de aplicación, estar ejecutadas con materiales homologados y por empresas con acreditación vigente de los organismos públicos competentes. Además, deberán aportarse los certificados de instalación y pruebas que resulten preceptivos en cada caso para su uso.

Será su responsabilidad garantizar que los espacios e instalaciones queden en el mismo estado de uso, mantenimiento y conservación una vez extinguido el contrato.

Será responsabilidad del adjudicatario todas las tareas de mantenimiento relacionadas con las instalaciones prefabricadas y el equipamiento interior, siendo su responsabilidad la instalación de protecciones eléctricas ad-hoc para su protección.

Será obligación del adjudicatario presentar en el plazo de 10 días desde la notificación de adjudicación del contrato, proyecto en el que se acredite el cumplimiento del CTE (SI-SUA en materia de incendios)y accesibilidad.

ANEXO I DISPOSICIÓN Y DOTACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA COCINA PROVISIONAL (diseño orientativo)



ANEXO II: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS MÓDULOS.

MÓDULO CÁMARA FRIGORÍFICA

- Medidas:
  - Largo: Máximo 6 mts
  - Ancho Interior: Mínimo 2,34 mts .
  - Altura Interior: Debe quedar libre una altura de 2,25 mínima
- Pavimento antideslizante con calificación mínima R12 de 3mm, montado sobre tablero fenólico
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Cuadro eléctrico con doble entrada de suministro eléctrico (220/380V), adaptada a la potencia de los equipos.
- Iluminación Interior.
- Debe permitir la instalación de estanterías alimentarias según necesidades (configurables).
- Debe ser posible la interconexión con otros módulos.
- El módulo en su interior debe disponer de una distribución eléctrica con las protecciones adecuadas. Todas las instalaciones interiores confluyen en una única conexión eléctrica, por módulo que será aportada a nivel de infraestructura.
- Debe Incluir alarma hombre atrapado
- Deberá tener señalización de evacuación y alumbrado de emergencia

MÓDULO CUARTO FRÍO

- Medidas:
  - Largo: Máximo 6 mts
  - Ancho Interior: Mínimo 2,70 mts para permitir trabajar a ambos lados del módulo al mismo tiempo
  - Altura Interior: Debe quedar libre una altura minima de 2,25 mts para que sea una zona apta de trabajo
- Debe disponer de un Equipo de Climatización que permita una temperatura controlada para la manipulación de alimentos según normativa sanitaria (entre 12 y 16º C)
- Pavimento antideslizante con calificación mínima R11 de 3mm, montado sobre tablero fenólico
- Debe incluir sumideros en el pavimento para una correcta limpieza del espacio. Los sumideros de pavimento deberán ser de acero inoxidable que permita su fácil limpieza.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Debe incluir un Extintor de eficacia mínima 21A-113B
- Debe incluir un Lavamanos, un dispensador de jabón y celulosa para la correcta limpieza del personal de cocina según normativa sanitaria.
- Debe incluir un Fregadero para la correcta manipulación de alimentos
- Debe incluir un Insectocaptor para el control de insectos.

- Debe disponer de un Botiquín.
- Cuadro eléctrico con doble entrada de suministro eléctrico (220/380V), adaptada a la potencia de los equipos .
- Debe permitir configurar los equipamientos de manipulación según necesidades (configurables)
- Deben ser posible la interconexión con otros Módulos
- El módulo en su interior debe disponer de una distribución eléctrica con las protecciones adecuadas, a nivel de fontanería y desagüe las llaves de paso necesarias. Todas las instalaciones interiores confluyen en una única conexión eléctrica, una de agua y una de desagüe de red por módulo que será aportada a nivel de infraestructura.
- Deberá tener señalización de evacuación y alumbrado de emergencia

MÓDULO COCINA

- Medidas:
  - Largo: Máximo 6 mts
  - Ancho Interior: Mínimo 2, Mínimo 2,70 mts
  - Altura Interior: Debe quedar libre una altura mínima de 2,25 mts para que sea una zona apta de trabajo
- Pavimento antideslizante con calificación mínima R11 de 3mm, montado sobre tablero fenólico
- Debe incluir sumideros en el pavimento para una correcta limpieza del espacio. Los sumideros de pavimento deberán ser de acero inoxidable en forma de canal que permita su fácil limpieza.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Campana extractor de humos con aportación de aire exterior.
- Sistema automático de extinción de incendios para campanas extractora de 1200mm de profundidad.
- Extintor de eficacia mínima 21A-113B y manta apagafuegos.
- Debe incluir un Lavamanos, un dispensador de jabón y celulosa para la correcta limpieza del personal de cocina según normativa sanitaria.
- Debe incluir un Fregadero para la correcta manipulación de alimentos
- Debe incluir un Insectocaptor para el control de insectos.
- Debe disponer de un Botiquín.
- Cuadro eléctrico con doble entrada de suministro eléctrico (220/380V), adaptada a la potencia de los equipos
- Debe permitir configurar los equipos de cocción según necesidades (configurables)
- Debe ser posible la interconexión con otros Módulos
- El módulo en su interior debe disponer de una distribución eléctrica con las protecciones adecuadas, a nivel de fontanería y desagüe las llaves de paso necesarias. Todas las instalaciones interiores confluyen en una única conexión eléctrica, una de agua y una de desagüe de red por módulo que será aportada a nivel de infraestructura.

MÓDULOS COMEDOR y ALMACENES

- Medidas:
  - Largo: Máximo 6 mts
  - Ancho Interior: Mínimo 2,34 mts
  - Altura Interior: Debe quedar libre una altura mínima de 2,250 mts para que sea una zona apta de trabajo
- Pavimento, doble tablero hidrófugo con Pvc continuo
- Ventanas exteriores
- Debe ser posible la interconexión con otros Módulos
- Debe disponer de cuadro general suficiente para las conexiones eléctricas, debe disponer de acometidas de agua y desagüe necesarias
- Debe incluir un Extintor de eficacia mínima 21A-113B
- Debe incluir un Insectocaptor para el control de insectos.
- Debe disponer de un Botiquín.
- Deberá tener señalización de evacuación y alumbrado de emergencia

MÓDULO DE LAVADO

- Medidas:
  - Largo: Máximo 6 mts
  - Ancho Interior: Mínimo 2,70 mts para permitir trabajar a ambos lados del módulo al mismo tiempo
  - Altura Interior: Debe quedar libre una altura mínima de 2,250 mts para que sea una zona apta de trabajo
- Pavimento antideslizante con calificación mínima R11 de 3mm, montado sobre tablero fenólico
- Debe incluir sumideros en el pavimento para una correcta limpieza del espacio. Los sumideros de pavimento deberán ser de acero inoxidable.
- Molduras redondeadas en las esquinas.
- Debe incluir un Lavamanos, un dispensador de jabón y celulosa para la correcta limpieza del personal de cocina según normativa sanitaria.
- Debe incluir un Extintor de eficacia mínima 21A-113B
- Debe incluir un Insectocaptor para el control de insectos.
- Debe disponer de un Botiquín.
- Cuadro eléctrico con doble entrada de suministro eléctrico (220/380V), adaptada a la potencia de los equipos
- Debe permitir configurar los equipos de lavado según necesidades (configurables)
- Debe ser posible la interconexión con otros Módulos
- El módulo en su interior debe disponer de una distribución eléctrica con las protecciones adecuadas, a nivel de fontanería y desagüe las llaves de paso necesarias. Todas las instalaciones interiores confluyen en una única conexión eléctrica, una de agua y una de desagüe de red por módulo que será aportada a nivel de infraestructura.
- Deberá tener señalización de evacuación y alumbrado de emergencia