basque culinary center

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DEL EDIFICIO GOe DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

**1. OBJETO DEL CONTRATO** **2**
**2. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS** **2**
**3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL MOBILIARIO** **3**
**4. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** **4**
4.1. Consideraciones generales 4
4.2. Limitaciones de la Instalación y Coordinación con Obra 5
**5. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR y CONDICIONES DE EJECUCIÓN** **5**
a. Diseño de los espacios 5
b. Suministro e instalación de elementos 6
c. Limpieza 7
d. Recepción y validación del suministro 8
e. Labores complementarias inherentes a la ejecución de los servicios reseñados 8
f. Residuos 8
g. Otros 8
**6. PLAZOS DE EJECUCIÓN** **9**
**7. COORDINACIÓN** **9**
**ANEXO 1. DESCRIPCIÓN Y NECESIDADES DE ESPACIOS** **11**
**ANEXO 2 LISTADO DE CONTRAPRESTACIONES POR PATROCINIO Y PAGO EN ESPECIES** **21**

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato mixto lo constituye el diseño, suministro e instalación del mobiliario destinado a equipar diversos espacios del edificio GOe, conforme a las necesidades funcionales, estéticas y operativas definidas por la entidad contratante. El edificio GOe está situado en Donostia/San Sebastián (Av. de Navarra, 9; 20013) (en adelante, Edificio GOe), donde desarrollará parcialmente su actividad BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, encontrándose actualmente en construcción.

El contrato tiene naturaleza mixta, integrando:

- Prestaciones propias de los contratos de servicios y suministros, consistentes en el diseño del equipamiento, el suministro del mobiliario y su instalación.

- El suministro e instalación de una parte del mobiliario inicial tendrá el carácter de patrocinio publicitario, mediante el cual dicha parte del mobiliario será aportado por el adjudicatario en especie, a cambio de acciones de visibilidad de su marca (retorno publicitario). Concretamente, el importe total del mobiliario a aportar en concepto de patrocinio publicitario será el único elemento económico objeto de oferta por los licitadores, con un mínimo de 25.000 euros/año (IVA excluido).

La contraprestación total por el diseño, suministro e instalación de dicho mobiliario se articulará mediante una combinación de:

- Pago dinerario fijo, determinado en la presente Carátula.
- Contraprestación no dineraria, consistente en la cesión de espacios, impartición de formación y otras prestaciones de servicios por parte de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, valorados económicamente conforme a criterios objetivos, hasta un importe, asimismo fijo.
- Retorno publicitario, como contraprestación no dineraria por la parte del mobiliario aportado en concepto de patrocinio, que será objeto de oferta por los licitadores.

El Código CPV del contrato es el siguiente:

- 79932000-6 – Servicios de diseño de interiores
- 39150000-8 – Mobiliario diverso
- 39151000-5 – Mobiliario de oficina
- 39130000-2 – Mobiliario de salas de conferencias, laboratorios y aulas

## 2. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS

Con carácter general, los espacios del edificio GOe han sido concebidos para ofrecer la **máxima versatilidad y adaptabilidad** a diferentes usos, actividades y perfiles de usuario. En este sentido, el mobiliario deberá responder a criterios de **modularidad, movilidad y resistencia**, permitiendo una configuración flexible y dinámica de los entornos, respondiendo a criterios de versatilidad, ergonomía, sostenibilidad y diseño y las necesidades funcionales de los distintos espacios del edificio. Se busca un sistema de mobiliario modular, apilable y fácilmente transportable, diseñado para un uso intensivo en

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

entornos educativos, colaborativos y de innovación

Los **materiales seleccionados** deberán ser de **alta resistencia**, tanto al uso continuado como al trasiego frecuente, garantizando durabilidad, facilidad de limpieza y mantenimiento, y un comportamiento adecuado en entornos de alta rotación, teniendo en consideración criterios de ergonomía aplicada que faciliten el trabajo eficiente, seguro y accesibles para todos los usuarios.

En este sentido, se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos, especialmente en los entornos de cocina:

- **Accesibilidad**: En la medida de lo posible, prescindir de almacenaje en altura siempre que sea posible de manera que todo lo que se utiliza de forma recurrente esté a la altura de la vista o al alcance de la mano. Se priorizarán cajones extraíbles, estanterías abiertas y soluciones accesibles.
- **Orden y organización**: El mobiliario debe facilitar la organización lógica de utensilios, ingredientes y herramientas, evitando confusiones y mejorando la eficiencia en el uso del espacio.

Estos principios se aplicarán de forma transversal a todos los espacios del edificio, buscando siempre un equilibrio entre **funcionalidad, estética, sostenibilidad y confort**.

La información específica de cada espacio, junto con sus necesidades técnicas correspondientes, se recoge en el Anexo 1 del presente documento.

## 3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL MOBILIARIO

El mobiliario propuesto para el edificio GOe responde.

**Características generales**

- Diseño modular y desmontable, adaptable a diferentes configuraciones espaciales.
- Materiales resistentes: estructuras metálicas con recubrimiento epoxi, superficies en melamina o laminado de alta presión.
- Colores neutros y acabados naturales, en línea con la estética del edificio y su arquitectura.
- Elementos móviles (carros, mesas con ruedas, estanterías ligeras) para facilitar la reconfiguración de espacios.
- Mobiliario apilable en zonas de eventos y formación.
- Sistemas de almacenaje cerrados con llave en espacios compartidos (cocinas ciudadanas, coworking).
- Altura máxima recomendada: 2400 mm, respetando las limitaciones de altura libre del edificio.

**Espacios y soluciones específicas**

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

1. Cocinas para la ciudadanía

- Mobiliario perimetral con armarios bajos y altos, encimeras resistentes, fregaderos y espacio para hornos y microondas.
- Estanterías abiertas y cerradas con cerradura.
- Mobiliario adaptado a usuarios de diferentes edades (infancia, mayores).
- Materiales resistentes a la humedad y fáciles de limpiar.

2. Cocina GOe Tech

- Mobiliario perimetral de estética tecnológica y profesional.
- Mesas centrales robustas para testeo de maquinaria.
- Gestión de residuos integrada.
- Vitrinas para menaje y almacenamiento extra.

3. Coworking informal y zonas comunes

- Sofás, pufs, mesas auxiliares y mesas altas para reuniones informales.
- Mobiliario ligero, flexible y combinable.
- Estanterías divisorias móviles para zonificación.
- Mobiliario de cantina: mesas de 2 a 4 plazas, sillas apilables, taburetes.

4. Oficinas y coworking formal

- Puestos de trabajo electrificados con sillas ergonómicas.
- Taquillas personales tipo “hot locker” para uso compartido.
- Mesas de trabajo con divisorias acústicas opcionales.
- Espacios de reunión con mobiliario cómodo y funcional.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 4.1. Consideraciones generales

La empresa adjudicataria se compromete al diseño, suministro, montaje e instalación del mobiliario descrito en el presente pliego, incluyendo la elaboración de un pre-proyecto de diseño como parte de la oferta inicial. Este pre-proyecto será revisado y ajustado en fase de ejecución, en coordinación con la entidad contratante, para garantizar la adecuación funcional y estética del mobiliario a los espacios del Edificio GOE.

La totalidad del mobiliario suministrado deberá ser nuevo, sin uso previo, y cumplir con los estándares de calidad exigidos en el presente pliego. En caso de ausencia de especificaciones técnicas concretas, los elementos deberán ser siempre de primera calidad, siguiendo criterios de durabilidad, ergonomía y diseño.

### 4.2. Limitaciones de la Instalación y Coordinación con Obra

Dado que el edificio GOe se encuentra actualmente en fase de construcción, la empresa adjudicataria será responsable de verificar in situ las condiciones reales de los

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

espacios antes del inicio de la instalación del mobiliario, incluyendo cotas, nivelaciones, accesos, instalaciones visibles y cualquier otra limitación que pueda afectar al correcto desarrollo del proyecto.

Será también responsabilidad del adjudicatario el replanteo y ajuste del diseño propuesto en función de las condiciones finales de obra, en coordinación con la dirección facultativa y el equipo técnico del proyecto.

La instalación del mobiliario se realizará en la fase final de la obra, una vez que los espacios estén completamente habilitados para ello. La empresa adjudicataria deberá coordinar su intervención con el calendario general de obra, respetando los plazos y condiciones de acceso establecidos por la dirección de obra.

Cualquier modificación necesaria respecto al diseño inicial deberá ser justificada técnicamente y aprobada previamente por la entidad contratante.

## 5. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR y CONDICIONES DE EJECUCIÓN

Se detallan a continuación los trabajos objeto del contrato:

CONDICIONES DE SUMINISTRO

El mobiliario suministrado deberá cumplir en todo momento con las normativas y reglamentaciones europeas y españolas aplicables en materia de seguridad, calidad y sostenibilidad.

Será responsabilidad del adjudicatario que todos los materiales recibidos en la obra dispongan de sus certificados correspondientes, que cumplan con las especificaciones técnicas, y que se encuentren en perfecto estado para su instalación.

El adjudicatario, en cualquier caso, garantizará que las entregas en obra de los materiales que lo conforman cumplan con los distintos estándares de calidad exigidos en el presente pliego en cuanto al proceso de fabricación se refiere y por tanto podrán ser instalados en obra de forma inmediata.

### a. Diseño de los espacios

Como parte de la oferta, la empresa adjudicataria deberá presentar un pre-proyecto de diseño que contemple la distribución, selección y adecuación del mobiliario a los distintos espacios del edificio GOe. Este diseño deberá:

- Responder a los criterios de funcionalidad, ergonomía, sostenibilidad y estética definidos por el proyecto.
- Ser coherente con la arquitectura del edificio y con los usos previstos en cada zona (cocinas ciudadanas, coworking, oficinas, aulas, etc.).
- Incluir moodboards, planos, zonificaciones y selección de productos representativos.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Ser ajustado y validado en fase de ejecución, en coordinación con la dirección facultativa.

**b. Suministro e instalación de elementos**

La empresa adjudicataria deberá realizar los trabajos de suministro, transporte, montaje e instalación del mobiliario ofertado, conforme a las características y unidades especificadas en el proyecto.

Todos los elementos deberán:

- Estar preparados en taller y, en la medida de lo posible, pre-montados para facilitar su instalación.
- Contar con acabados resistentes y de alta calidad, incluyendo pintura, laminado o recubrimientos según especificaciones.
- Ser seguros, no contaminantes y adecuados para un uso intensivo en espacios públicos y educativos.

La empresa adjudicataria deberá:

- Coordinar el acceso a obra con la dirección facultativa.
- Despiece y proteger los elementos para su transporte dentro del edificio.
- No realizar cortes ni trabajos sucios en obra, salvo ajustes menores autorizados.
- Incluir en su oferta una memoria técnica y cronograma detallado de ejecución.

La empresa adjudicataria deberá:

Adaptar el mobiliario a las infraestructuras existentes y asumir la responsabilidad del conexionado completo de todo el equipamiento a las instalaciones ya disponibles (electricidad, agua, saneamiento, etc.). Todos los elementos necesarios para la interconexión y adaptación a las instalaciones previstas en obra estarán incluidos en el alcance del contrato y serán suministrados por la empresa adjudicataria.

En caso de requerirse, la entidad contratante podrá solicitar:

- Muestras de materiales y acabados.
- Prototipos representativos de cada tipología de mobiliario.

La empresa adjudicataria deberá realizar los trabajos de suministro e instalación de los elementos ofertadas con las características y unidades especificadas en el apartado 3 del presente pliego y en las condiciones descritas.

Los elementos que en ejecución del contrato elabore/suministre la empresa contratista conforme a lo indicado en la presente letra b), se entregarán a GOe, pasando ésta a ser propietaria de los mismos.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Todos los elementos serán construidos / adaptados en taller y se montarán en el espacio, no realizando trabajos de corte en la misma (se podrán llevar elementos pre- montados en la medida de lo posible. La metodología y planificación de estos trabajos deberá quedar reflejada en la memoria y cronograma incluido en la oferta de licitación).

Se considera implícito el transporte y entrega de todos los elementos en el espacio.
La empresa adjudicataria tomará las medidas necesarias para asegurar el transporte del material dentro del edificio, procediendo al despiece adecuado de los distintos elementos que lo requieran.

El suministro y montaje será realizado por la empresa adjudicataria de acuerdo con las instrucciones que se faciliten por GOe quien también deberá facilitar al adjudicatario el acceso a las instalaciones en las que se lleve a cabo el suministro.

Para aquellas unidades que requieran anclaje, la empresa adjudicataria tendrá en cuenta la naturaleza del mismo y su soporte, responsabilizándose de garantizar la perfecta estabilidad, rigidez y solidez de estas unidades.

Cada uno de los módulos de mobiliario, equipamientos e instalaciones deberán ser testados, así como probado su funcionamiento, tras lo cual se llevará a cabo la validación pertinente. Si algún o algunos elementos resultaran defectuosos, deberán ser retirados y reemplazados por elementos nuevos.

La empresa incluirá en su memoria técnica el equipo humano que dedicará en cada una de las fases de suministro, instalación, incluyendo número de personas, dedicación y capacitación. Igualmente, aportará todo tipo de maquinaria y material auxiliar que fuese preciso utilizar durante el desarrollo de los mismos.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de todos los daños a terceros o de los daños que pueda sufrir el edificio, su infraestructura o acabados durante la instalación, colocación y transporte del material, siendo asimismo responsable de su reparación, por lo que deberá tomar las medidas de protección necesarias.

**c. Limpieza**

La empresa adjudicataria asumirá y se ocupará de:

- Examinar los espacios con el fin de que quede en el mismo estado que lo encontró antes de comenzar el montaje. Al término de los trabajos, deberá retirar todo el material de desecho vinculado a los mismos y tratarlos según normativa ambiental correspondiente.

- Reparar cualquier desperfecto en el espacio derivado de las labores desarrolladas por la propia empresa adjudicataria. Para prevenirlo, se protegerán pavimentos y todos aquellos elementos que pudieran

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

sufrir cualquier alteración por la instalación del montaje.

- Velar para que el personal dependiente de la empresa adjudicataria y el de las empresas que intervengan en el proyecto respeten las normas de seguridad y mantenimiento exigidas habitualmente en el desempeño de estos trabajos y, en su caso, las exigidas por BCCF

- Mantener el orden y limpieza en el montaje mientras duren los trabajos.

- Realizar una limpieza en profundidad de todos los elementos suministrados, de forma que queden preparados para su uso.

**d. Recepción y validación del suministro**

Una vez que la empresa adjudicataria termine la instalación la propiedad realizará la revisión y validación de todos los elementos del equipamiento idoneidad y estado acabado de todos los elementos que componen el mobiliario, su funcionalidad y la correcta colocación de los elementos.

Una vez validada la instalación se dará por recepcionada, pudiendo dar comienzo al periodo de garantía y se podrá emitir la correspondiente factura asociada tal y como establece en el punto 7 de la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**e. Labores complementarias inherentes a la ejecución de los servicios reseñados**

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo todas aquellas labores complementarias que se estimen necesarias para la realización del suministro.

**f. Residuos**

El presente contrato incluirá la gestión de los residuos generados durante el suministro y montaje del mobiliario. En concreto, la empresa adjudicataria deberá gestionar todos los embalajes y materiales generados durante el montaje, no pudiendo depositarlos en las instalaciones de la propiedad.

**g. Otros**

El suministro de energía eléctrica a 230/400V correrá por cargo de la propiedad, así como la iluminación de los espacios afectados.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

## 6. PLAZOS DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria deberá completar la totalidad de los trabajos objeto del presente contrato en los plazos previstos en la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el plazo final previsto para la instalación, todos los elementos deberán estar:

- Totalmente instalados y montados en su ubicación definitiva.
- Limpios y listos para su uso, sin restos de embalajes ni residuos de montaje.
- Revisados y verificados por la dirección facultativa o el equipo designado por la entidad contratante.

El cumplimiento de este plazo será condición esencial del contrato. Cualquier desviación deberá ser debidamente justificada y autorizada por la entidad contratante, sin que ello suponga modificación automática del calendario previsto.

## 7. COORDINACIÓN

La empresa adjudicataria deberá designar un/a **coordinador/a del contrato**, que actuará como interlocutor único ante la entidad contratante y será responsable de la correcta ejecución de los trabajos. Esta persona deberá mantener una **comunicación fluida y permanente** tanto con la **dirección facultativa (DF)** como con el **director de obra (DO)**, así como con el equipo designado por la entidad promotora del proyecto GOe.

Dado que los trabajos objeto de este contrato se desarrollarán en un edificio en fase de construcción, la empresa adjudicataria deberá **coordinar sus actuaciones con el resto de los agentes intervinientes en la obra**, garantizando la compatibilidad de sus tareas con el desarrollo general del proyecto.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá **adherirse al Plan de Seguridad y Salud de la obra**, cumpliendo con todas las medidas preventivas establecidas, sin que ello suponga un coste adicional para la entidad contratante.

Las funciones del/de la coordinador/a designado/a incluirán, entre otras:

- Ostentar la representación de la empresa ante la entidad contratante.
- Coordinar la ejecución de los trabajos contratados y aplicar las instrucciones recibidas.
- Asegurar la eficiencia, calidad y cumplimiento de plazos en el desarrollo de los trabajos.
- Resolver cualquier incidencia que pudiera surgir durante la ejecución del contrato.
- Asistir a las reuniones de seguimiento convocadas por la dirección facultativa o la entidad promotora.
- Realizar cualquier otra labor de coordinación que le sea requerida en el marco del

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

contrato.

La empresa adjudicataria deberá designar un interlocutor del contrato que deberá coordinarse con el representante que BCCF designe para la relación durante el tiempo de ejecución del contrato.

Se considera necesaria la permanente y estrecha colaboración entre el adjudicatario, a través del/de la coordinador/a designada al efecto, y BCCF.

En relación con la ejecución del contrato y la consecución de los objetivos fijados a través del mismo, serán funciones del/de la coordinador/a las siguientes:

- Ostentar la representación de la empresa ante BCCF.
- Coordinar la ejecución de los servicios contratados y poner en práctica las órdenes recibidas de BCCF.
- Conseguir la eficiencia y la excelencia en el desarrollo de los trabajos.
- La resolución de los problemas que se pudieren presentar durante la vigencia del contrato.
- Asistir a las reuniones convocadas por BCCF
- Realizar cualquier otra labor similar que le sea requerida por BCCF.

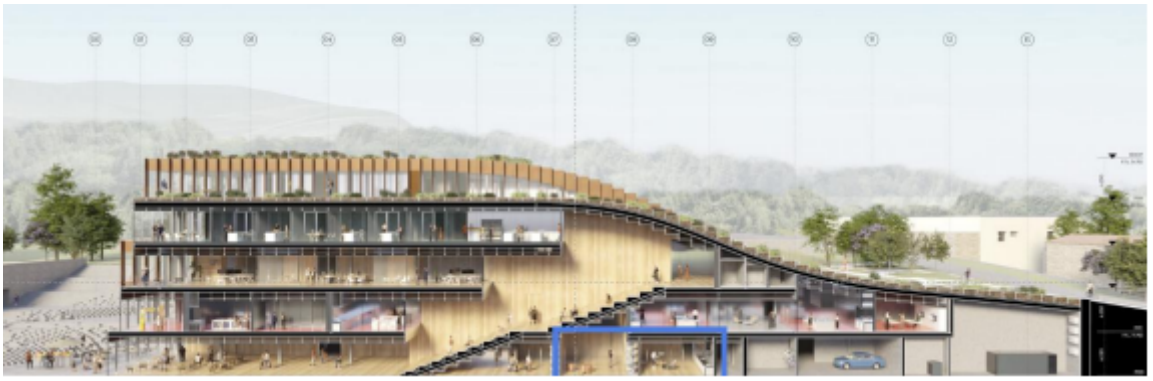
Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

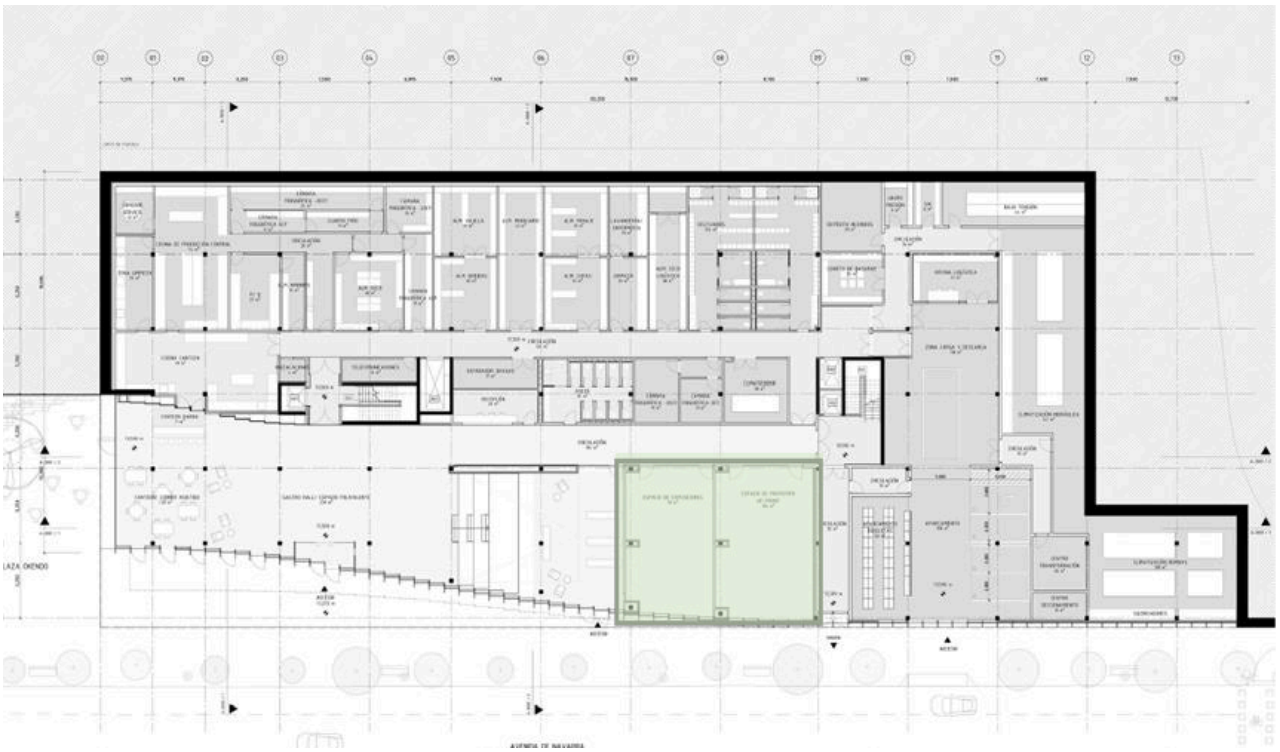
## ANEXO 1. DESCRIPCIÓN Y NECESIDADES DE ESPACIOS

Además de la información aquí reseñada, se adjuntará un plano en DWG, sin perjuicio de la verificación final previa a la instalación del mobiliario que se debe realizar in situ.

### 7.1 COCINAS PARA LA CIUDADANÍA

Se trata de dos espacios destinados a formación para la ciudadanía, uno más enfocado a la infancia/juventud y otro para personas mayores, ambos espacios están separados por un panel móvil que posibilita la unión de ambas salas, situadas en la planta baja del edificio en la fachada que da a Avenida de Navarra (marcadas en azúl en la imagen)





Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

El diseño de los espacios planteados, debe compartir lenguaje para garantizar que funcionen tanto de manera separada como unida.

Las aulas deben contemplar espacio para almacenamiento y limpieza en las paredes laterales (indicadas en rojo en el plano), el resto del espacio debe quedar diáfano y se ocupará con cocinas móviles equipadas con placa y sistema de extracción autónomo asociado a cada una de las cocinas (estos elementos quedan fuera del alcance del contrato)




En este espacio se plantean formaciones a colectivos amateur, y las elaboraciones que se plantean son sencillas, siendo en la mayoría de los casos más terminación de platos y ensamblaje que cocinado.

Dado que ambos espacios se pueden unir, si se decide por darles personalización específica a cada uno de ellos, hay que tener en cuenta que cuando sean solo uno, deben compartir lenguaje y funcionar.

Parte del mobiliario debe de posibilitar cerrar con llave (puertas opacas y/o de vidrio) dado que van a trabajar diferentes equipos. El espacio debe contemplar almacenamiento a ambiente (armarios) y en frío (frigoríficos solo frío positivo). Se espera que ambos espacios sean de uso intensivo con actividad diaria.

El suelo en estos espacios es de madera, el revestimiento de las dos paredes es el mismo del suelo y el revestimiento del panel móvil en principio es fenólico blanco.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

**Nº de puestos:**

- En configuración de cocinas se esperan 10 cocinas móviles por espacio con entre 20 y 25 alumnos por espacio más la posición del profesor.

- En configuración aula, 45 pax por espacio (90 con el espacio unido)

**Necesidades en general:**

- 2 Hornos y 2 microondas, 2 frigoríficos y 2 fregaderos en cada uno de los lados.
- La segregación de residuos es importante, deseable que se incorpore entre 2 y 3 puntos de reciclaje en cada uno de los espacios pudiendo ser uno fijo, integrado el mobiliario perimetral y los otros dos móviles.
- Mobiliario de almacenamiento que debe ser fácilmente lavable y que posibilite el almacenamiento de producto seco (especies, harinas, aceite, arroces..., producto perecedero que no requiere de refrigeración).

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va hacer la instalación:**

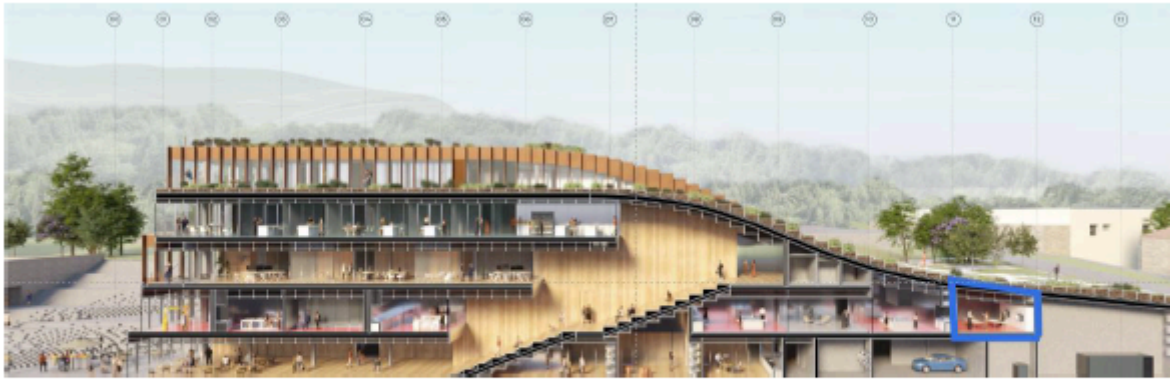
- Planta baja
- 90m2 / 104 m2 aprox

**7.2 COCINA GOe TECH**

La cocina GOe Tech está concebida como un espacio de alta gama, destinado a la realización de presentaciones, demostraciones y elaboraciones técnicas por parte del equipo de investigación de GOe Tech. Su diseño responde a criterios de innovación, funcionalidad y estética profesional, integrando soluciones tecnológicas avanzadas y materiales de alta calidad.

El mobiliario deberá disponer de una estética innovadora y tecnológica, con acabados sobrios, elegantes y coherentes con la imagen institucional del edificio GOe. Se priorizarán superficies limpias, líneas rectas, iluminación integrada y materiales resistentes al uso intensivo.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com






**Necesidades en general:**

- Mobiliario perimetral de almacenamiento
- Zona de cocina caliente con superficie de trabajo suficiente, con fuego y campana
- Mesa central con capacidad para al menos 10 pax y sus sillas correspondientes

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va a hacer la instalación:**

- Planta primera
- 90,47 m2 aprox

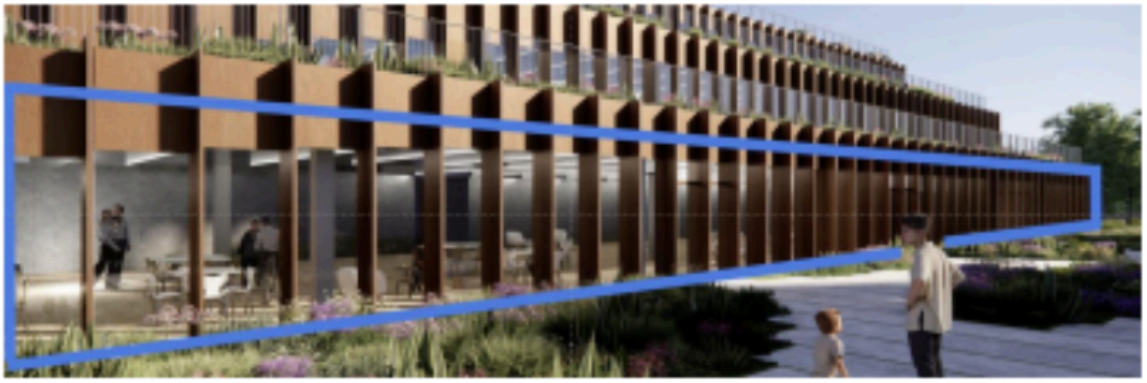
Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

## 7.3 COWORKING INFORMAL

El espacio de coworking informal está concebido como una zona diáfana y flexible, destinada a acoger diferentes dinámicas de trabajo, encuentro y descanso. Se requiere el diseño y suministro de mobiliario que permita configurar, como mínimo, las siguientes cuatro zonas diferenciadas:

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va hacer la instalación**

- Planta: 2º





### 7.3.1 COWORKING AREA

Zona destinada a actividades de trabajo informal, colaboración espontánea y

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

concentración individual. El mobiliario deberá permitir múltiples configuraciones y usos simultáneos.

**Necesidades en general:**

- Mesas compartidas de diferentes formatos (rectangulares, redondas, altas y bajas).
- Sillas y taburetes ergonómicos, apilables y de fácil limpieza.
- Sofás o butacas individuales para trabajo relajado.
- Elementos auxiliares (mesas pequeñas, lámparas, enchufes integrados).
- Estanterías o divisores móviles para zonificación flexible.

### 7.3.2 CANTEEN ÁREA

Zona destinada a la pausa, la alimentación y la socialización. Debe ofrecer un entorno cómodo y funcional para desayunos, comidas informales o cafés.

Necesidades en general:

- Mesas de comedor de 2 a 4 plazas, combinables entre sí.
- Sillas apilables o bancos corridos.
- Mobiliario resistente a uso intensivo y fácil de limpiar.
- Posibilidad de incorporar puntos de reciclaje integrados.
- Iluminación cálida y mobiliario que favorezca la permanencia.

### 7.3.3 EVENT AREA

Espacio polivalente para presentaciones, charlas, proyecciones o actividades formativas. Debe ser fácilmente reconfigurable según el tipo de evento.

Necesidades en general:

- Mobiliario móvil y ligero (sillas, taburetes, mesas auxiliares).
- Posibilidad de configuración tipo auditorio, circular o en grupos.
- Elementos de apoyo como atriles, mesas altas o paneles móviles.
- Espacio libre de obstáculos y con buena visibilidad.
- Acabados neutros y compatibles con equipamiento audiovisual.

### 7.3.4 RELAX AREA

Zona destinada al descanso, la desconexión y la interacción informal. Debe ofrecer un ambiente acogedor y tranquilo.
Necesidades en general:

- Sofás, sillones y pufs de diferentes tamaños y alturas.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Mesas de centro y auxiliares.
- Elementos decorativos naturales (plantas, textiles, madera).
- Iluminación suave y mobiliario que invite a la pausa.
- Materiales confortables y resistentes al uso frecuente.

**Nº de puestos clasificados por los espacios:**

**Zona 1 - Coworking Area:** 45 puestos
**Zona 2 - Meeting Area:** 25 puestos
**Zona 3 - Canteen:** 48 puestos
**Zona 4 – Relax and Meeting Area:** 43 puestos

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va hacer la instalación:**

**Zona 1 - Coworking Área:** 149,76 m2 aprox.
**Zona 2 - Meeting Area:** 70,23m2 aprox.
**Zona 3 - Canteen:** 116,77m2 aprox
**Zona 4 – Relax and Meeting Area:** 137,90m2 aprox.

**7.4 COWORKING FORMAL**

1. **OFICINAS**

El espacio de coworking formal está concebido como una zona de trabajo compartido tipo oficina, basada en el modelo de puestos de trabajo calientes (hot desk), donde los usuarios acceden a los espacios de forma flexible, sin asignación fija, según disponibilidad y necesidad.

Este entorno debe favorecer tanto el trabajo individual como la colaboración ocasional, garantizando comodidad, funcionalidad y eficiencia en el uso del espacio

**Nº de puestos:**

60 Personas

**Necesidades en general:**

- 60 puestos de trabajo distribuidos en mesas compartidas, con superficies amplias y cómodas para el uso de ordenadores portátiles y otros dispositivos.
- Sillas ergonómicas ajustables, adecuadas para uso prolongado.
- Puntos de conexión eléctrica y de red accesibles desde cada puesto.
- 30 taquillas personales tipo “hot locker” para almacenamiento temporal de pertenencias, preferentemente integradas como elementos divisores del espacio.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Separadores acústicos entre puestos o soluciones que mejoren la privacidad visual y sonora.
- Espacios complementarios como salas de reuniones, boxes individuales o zonas de concentración, según distribución del proyecto.
- El mobiliario deberá ser resistente al uso intensivo, de fácil mantenimiento y con una estética coherente con el resto del edificio GOe.

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va hacer la instalación:**

- Piso: Planta 2

- Superficie: 207,08 m2 aprox.



## 2. AULAS, OFICINAS Y TALLERES

Espacios polivalentes destinados a aulas, talleres y oficinas. Contamos con 6 salas subdivisibles entre sí. Por otro lado, contamos con aulas teóricas para unas 40 personas y despachos fijos.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com




- Piso: Planta 3

- Superficie: 392m$^2$

**Nº de puestos:**

40 Personas

**Necesidades en general:**

- 60 mesas
- 60 Sillas de oficina ergonómicas
- Los puestos de trabajo deben estar electrificados
- El espacio debe contemplar al menos 30 taquillas que se pudieran utilizar a modo de separación entre zonas

**Ubicación y medidas de la planta en la que se va hacer la instalación:**

- Piso: Planta 2

- Superficie: 211,06 m$^2$

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

### a. SALA DE REUNIONES

- Piso: Planta 3
- Superficie: 24,78m$^2$
- Capacidad: 6 personas

### b. Salas 4/5/6

- Piso: Planta 3
- Superficie: 73,83m2 aprox.
-
- Subdivisibles entre sí
- Capacidad total: 18 personas / 6 por sala

### c. Salas 7/8

- Piso: Planta 3
- Superficie: 49,33m2 aprox.
- Subdivisibles entre sí
- Capacidad: 12 personas / 6 por sala

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

## ANEXO 2 LISTADO DE CONTRAPRESTACIONES POR PATROCINIO Y PAGO EN ESPECIES

El patrocinio representa una oportunidad estratégica para aquellas entidades interesadas en asociar su marca. A través de las contraprestaciones ofrecidas, obtendrá beneficios en visibilidad, presencia en medios de comunicación y redes sociales, participación destacada en eventos y actividades vinculadas al proyecto, así como la posibilidad de reforzar su imagen corporativa y reputación. Esta colaboración contribuye, además, a generar vínculos positivos con la comunidad y a posicionarse como agente comprometido con el desarrollo del entorno.

En concreto el retorno se valora en los siguientes ámbitos:

**PATROCINIO Y PUBLICIDAD valorado 25.000,00€/año**

- Vinculación de marcas GOe
- Visibilidad de marca en panel de entrada, en equipamiento y en acciones realizadas conjuntamente.
- Comunicación del acuerdo y de los contenidos divulgativos
- Showroom de productos

**SERVICIOS PARTNER GOe valorado en 3.726,65€/año**

Al comienzo del año se determinará el mix de iniciativas a desarrollar en función del interés de ambas organizaciones, a seleccionar entre las que a continuación se citan.

- Uso de espacios GOe de forma gratuita
- Visitas guiadas al edificio
- Membresía coworking
- Participación en Summit anual GOe
- Acceso a GOe Community
- Participar en la red de mentores
- Generación conjunta de programación de divulgación en GOe. Actividades que estén alineadas con el proyecto y que se co-diseñaran entre ambas institución.