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 DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DE LABORATORIO PARA EL EDIFICIO GOe DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

1. OBJETO DEL CONTRATO 2
2. CONDICIONES DEL SUMINISTRO 3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO /MOBILIARIO 5
3.1. SISTEMA CONSTRUCTIVO DE MESAS Y SERVICIOS 5
3.2. ENCIMERAS: CALIDAD DE MATERIALES 6
3.3. SISTEMAS DE SERVICIOS/MEDIOS 8
3.4. VITRINAS DE GASES DE RECIRCULACIÓN SIN CONDUCTO 9
3.5. MÓDULOS y ARMARIOS 10
3.6. ARMARIOS SUSPENDIDOS 11
3.7. MÓDULOS BAJO FREGADERO 11
3.8. ARMARIO PARA ÁCIDOS y BASES 11
3.9. ARMARIO DE SEGURIDAD PARA LÍQUIDOS INFLAMABLES 12
3.10. FREGADEROS 12
3.11. SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN 13
3.12. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE EQUIPOS INCLUIDOS EN EL SUMINISTRO 13
3.13. ACCESORIOS PARA INSTALACIONES 15
3.14. CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES 16
4. MANTENIMIENTO PREVENTIVO 19
5. OTROS COMENTARIOS 19
6. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN DEL SAT 20
7. TRANSPORTE, INSTALACIÓN Y FORMACIÓN 20
8. ANEXOS 20

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 presente contrato es el suministro y la instalación del mobiliario y equipamiento de laboratorio, así como su puesta en marcha/funcionamiento en las instalaciones del edificio GOe situado en Donostia/San Sebastián (Av. de Navarra, 9; 20013) (en adelante, Edificio GOe), donde desarrolla su actividad BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA que actualmente se encuentran en construcción (en adelante, el equipamiento).

El presente pliego tiene por objeto determinar todas las funciones y trabajos que deberá desarrollar el adjudicatario para una correcta ejecución del contrato. Estas prescripciones serán de obligado cumplimiento y observancia tanto en la fase de licitación como en la ejecución de los trabajos.

Todos los elementos que son objeto de relación en este pliego en lo relativo al mobiliario técnico y equipamiento de laboratorio, deberán estar construidos bajo el mismo criterio de fabricación, perteneciendo a la misma serie y manteniendo en todo momento el mismo nivel de estética y ergonomía.

Los trabajos que incluye la presente licitación serán:

- Suministro e instalación de equipamiento de mobiliario y equipamiento técnico de laboratorio para los espacios distribuidos según proyecto adjunto en el espacio GOe conforme al diseño facilitado en el presente pliego y a las condiciones de BCC.
- El mobiliario deberá entregarse completamente equipado, incluyendo todos los elementos necesarios para su uso funcional e inmediato: puestos de trabajo completos con sus respectivas sillas ergonómicas, cajoneras, armarios, baldas y demás accesorios que garanticen su operatividad y adecuación al entorno de laboratorio. Los artículos a suministrar serán como mínimo los detallados en el Anexo 5 del presente pliego.
- Adecuación del mobiliario y equipamiento a las instalaciones existentes descritas en el proyecto detallado en el Anexo 4 (Electrificación de las mesas y vitrinas,Instalación de gases técnicos…).
- Coordinación con la obra existente para la correcta y adecuada realización de los trabajos.
- Pruebas y puesta en marcha de las instalaciones y equipos suministrados.
- Certificado final de las instalaciones y planos as-built.

La instalación contemplada será de tipo "llave en mano", debiendo quedar completamente montada, instalada, configurada, probada y operativa, incluyendo todas las certificaciones, documentación técnica, legalizaciones pertinentes y planos finales "as-built" según las normativas vigentes.

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

Así mismo, el contrato comprende sin costo adicional para el BASQUE CULINARY CENTER:

- El servicio de mantenimiento preventivo y postventa durante un período de 2 años, con al menos una intervención anual. Este mantenimiento preventivo incluirá, como mínimo, todos los trabajos descritos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como los gastos asociados de mano de obra y desplazamiento.
- La formación del personal técnico del BASQUE CULINARY CENTER, para el correcto uso de los laboratorios equipados y todos sus elementos (vitrinas, brazos, mesas de pesadas, armarios de químicos, compatibilidades químicas,…), con una duración mínima de 8 horas.

Todo ello de conformidad a lo previsto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los trabajos de adecuación y el equipamiento a suministrar deberán cumplir todos los requisitos descritos en este pliego, así como las unidades, mediciones y calidades que se incluyen en este pliego así como con la normativa aplicable vigente.

Los códigos cpv del contrato son:

39180000-7 Mobiliario de laboratorio
51430000-5 Servicios de instalación de equipo técnico de laboratorio

2. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Los laboratorios estarán dentro del nuevo edificio de BASQUE CULINARY CENTER localizado en el edificio GOe situado en Donostia/ San Sebastián (Av. de Navarra, 9; 20013).

El licitador se encontrará realizados: las paredes de los laboratorios, parte del techo “zona por la que no pasen los conductos de extracción” y el suelo, a excepción del espacio de DNA (detallado en el Anexo 3)

Las acometidas de los diferentes gases llegarán a la entrada de la zona de laboratorios, la distribución a cada uno de los laboratorios será a cargo del adjudicatario.

Los equipos descritos en las ofertas se deben suministrar con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, conexiones a las instalaciones del edificio, accesorios de anclaje o fijación necesarios. Así como montados en los espacios de destino definitivo, en condiciones de funcionamiento, incluyendo la retirada de elementos de embalaje o cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje, garantizando siempre la correcta segregación.

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

Se considera condición para cumplir las especificaciones técnicas, a la recepción del material adjudicado, la entrega de la documentación o manuales de usuario en castellano, y la documentación técnica o manuales de servicio técnico con inclusión de despieces, planos o esquemas, identificación de componentes, métodos de calibraciones externas y/o internas, resolución de averías, configuración técnica, etc, así como, la normativa de mantenimientos preventivos a realizar en el equipo y una formación de uso y mantenimiento.

La empresa adjudicataria deberá coordinarse y mantener una comunicación fluida en todo momento tanto con la dirección facultativa de la obra (DF) como con el director de la obra (DO) para la realización de todas las actividades. Dado que los trabajos referentes a este contrato deberán convivir con la ejecución de la obra del edificio GOe, la adjudicataria deberá adherirse al Plan de Seguridad y Salud de la obra, sin que esto suponga un coste a mayores a la entidad contratante.

Será de obligado cumplimiento la entrega del planning de obra durante la primera semana tras la firma del contrato, indicando los hitos principales, como la entrega de materiales, el inicio de los trabajos y la duración de las distintas fases.

Será obligatoria la asistencia a las reuniones de obra semanales (todos los lunes 10h) del responsable de ejecución del contrato, siempre que en el orden del día se vayan a tratar temas de instalación y coordinación relacionados sobre el presente pliego.

Así mismo, se considera imprescindible por su criticidad la coordinación del adjudicatario de la presente licitación con el resto de equipos de instaladores; tanto en la fase de planificación de los trabajos, como en la ejecución, como en el periodo de puesta en marcha y regulación.

Las instalaciones eléctricas se dejarán según planos detallados en el Anexo 4 del presente pliego y el cableado instalación interno tendrá que hacerla la empresa contratista. Ya sea bajando la instalación por columnas o pasos por el mobiliario ofertado.

El mobiliario ofertado deberá adaptarse a las instalaciones de saneamiento, agua, electricidad y gases ya previstas en obra. Según planos detallados en el Anexo 4 del presente pliego. Por ello, será imprescindible realizar una revisión inicial exhaustiva y ajustar el diseño definitivo a las instalaciones definidas en el proyecto, todo ello en coordinación con la Dirección Facultativa (DF) y la Dirección de Obra (DO).

Una vez adjudicado el proyecto, se deberá coordinar con las instalaciones previstas en obra, realizando el replanteo final del mobiliario en conjunto con la Dirección Facultativa (DF) y la Dirección de Obra (DO).

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

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO /MOBILIARIO

Los trabajos a realizar en el centro de referencia exigen de un equipamiento cuyas características aseguren la mayor durabilidad, resistencia y las mejores condiciones de mantenimiento y limpieza.

Por todo ello y en aras de garantizar las características físicas y químicas de los materiales, los bienes objeto de suministro serán de los materiales y configuraciones especificados a continuación.

3.1. SISTEMA CONSTRUCTIVO DE MESAS Y SERVICIOS

Se fabricarán cumpliendo la Norma EN 13150 –2001 debiendo aportar los certificados que lo acrediten.

MESAS:

Longitud: Debe corresponder a múltiplos de +,- 300mm: Recomendado de 600 a 1800 mm

Profundidad útil: Debe ser como mínimo de 600 y como máximo de 900

Cada mesa de (600-900-1200-1500-1800) dispondrá de una estructura metálica modular provista de soportes/Caballetes y elementos de unión entre los mismos, no se aceptarán las mesas que dispongan de un único soporte/Caballete.
Estas estructuras junto con las de los sistemas de servicios dispondrán de un espacio (galería de servicios) para la instalación de fluidos que permita una fácil accesibilidad para el mantenimiento de las mismas.

La estructura de mesas será independiente de los soportes de servicio y de los módulos de almacenamiento, deberá disponer de un sistema de nivelación en contacto con el suelo, así como en su parte superior para las superficies de gres u otras que lo requieran. No se aceptará aquellas que no dispongan de un rodapié antihumedad rematado al suelo y resistente al agua de limpieza y productos abrasivos.

La protección de la estructura de mesa se efectuará mediante un recubrimiento de polvo termoendurecido con base de resinas de poliéster, o similar, resistente al ataque químico, así como al impacto y a la abrasión, con un espesor de 70-100µ.

El sistema constructivo de la mesa permitirá el alojamiento de módulos suspendidos, provistos de rodapié o ruedas, sin necesidad de añadir ningún postizo.

Los módulos suspendidos serán desplazables a lo largo de la modulación de mesa con el fin de facilitar al usuario una posible reconfiguración del puesto de trabajo.

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

Con el fin de posibilitar futuras reconfiguraciones de los laboratorios, las mesas y los sistemas de servicios deberán ser independientes entre ellos, de tal forma que un sistema de servicios con mesa unido a otro compondrá una mesa central o dos mesas murales con sus respectivos sistemas de servicios.

3.2. ENCIMERAS: CALIDAD DE MATERIALES

- ENCIMERA COMPACTA DE 20MM MÍNIMO. DE ESPESOR, CON SUPERFICIE DE RESINA DE POLIURETANO ACRILO

Las superficies de trabajo de las mesas serán de resina fenólica compactada a alta presión tipo TRESPA Top Lab Plus de 20 mm (o equivalente en cuanto a resistencia química, antibacteriana y dureza superficial).

Se utilizará en aquellos puestos de trabajo en los que se requiera de una resistencia química media- alta y una buena resistencia mecánica (según medición).

Núcleo/soporte a base de composite compacto, superficie con resina de alta reticulación curada con chorro de electrones E.B.C. con color blanco RAL9003 o similar integrado al núcleo de alta resistencia química (según tabla anexa) de las siguientes características físico-mecánicas:

Propiedades antibacterianas inherentes al material sin la adición de aditivos.

Deberá aportarse certificado SEFA 3.0 “Laboratory work surfaces tests”

La resistencia química del material habrá sido evaluada mediante ensayos por contacto sobre la superficie de trabajo, se acreditarán las propiedades antibacterianas del material.

- SUPERFICIE EN PLÁSTICO ESTRATIFICADO POSTFORMADO: Se utilizará para zonas de trabajo administrativo.

Construida con tablero de partículas revestido de plástico estratificado postformado de 0,8 mm de espesor, espesor de baja resistencia química .

−	Densidad:	620 kg/m^3	EN 323
−	Humedad:	8 ± 3%	EN 322
−	Resistencia a la flexión:	11,5 N/mm^2	EN 310
−	Resistencia a la tracción:	0,3 N/mm^2	EN 319
−	Hinchamiento en agua 24h:	6%	EN 317

O de similares características pero que garanticen estas prestaciones

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

- SUPERFICIE EN PLACA DE GRES VITRIFICADO:

Este material o similar, se utilizará en puestos de trabajo que requieran de una alta resistencia a productos químicos.

Placa de gres vitrificado de 20 mm de espesor, montada directamente sobre la estructura mediante niveladores-soporte, superficie color blanco o gris con punteado azul, con las siguientes características:

Físico-mecánicas

- Absorción de agua	EN 99 0,04
- Resistencia a la flexión	DIN 40685 40-55
- Dureza	(Escala Mohs) 7-8
- Peso unidad de volumen	EN 2,25 g/cm3 - cm.
- Choque térmico	80º
- Densidad	DIN 51065 2,4 Kg/dm3
- Comportamiento al fuego	DIN 4202 A-1 (ignifugo)
-Resistencia al ataque químico	EN 122 y EN 106
-Tolerancia y planeado según norma	DIN 12.916:

La tolerancia en dimensiones de largo y ancho es de ±2 mm en la placa tallada y la no tallada ±1,5% de su dimensión.

El planeado es de una flecha de 5 mm máximo.

O de similares características pero que garanticen estas prestaciones

-SUPERFICIE EN VIDRIO TEMPLADO

Este material se utilizará en puestos de trabajo que requieren de una alta resistencia a productos químicos.

Vidrio templado de mínimo 6 mm. de espesor, con una de sus caras pintada a alta temperatura.
Soporte en tablero mínio de 19 mm de espesor canteado en ABS

-Resistencia al ataque químico

PROCEDIMIENTO:

Los ensayos por contacto se realizan aplicando 1 gota de cada reactivo sobre la superficie a ensayar, cubriéndola con un vidrio de reloj o cápsula de vidrio para evitar

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

la evaporación. Se realizan ensayos por contacto sobre la superficie de trabajo durante 24 h:

Acidos Sulfúrico 50%
Sulfúrico 95%
Nítrico 30%
Nítrico 60%
Clorhídrico 15%
Clorhídrico 35%
Acético
Bases -Sosa
Potasa
Otros- Yodo resublimado en alcohol
Hipoclorito sodico
Cloruro férrico
Colorantes (fucsinas)
Nitrato plata

Resultados: Tras el ensayo no se ha observado ninguna mancha ni alteración de la superficie

-Tolerancia y planeado

En planimetría 3 mm./m. en diagonal.
Tolerancia en longitud ± 3 mm.

Uniformidad de color

En las piezas de vidrio pueden existir pequeñas diferencias de color, motivado por el proceso de pintado al horno.

3.3. SISTEMAS DE SERVICIOS/MEDIOS

El sistema de servicios autoportante para mesas deberá disponer de columnas o perfiles verticales con paneles/módulos que permiten la instalación de los diferentes fluidos y módulos eléctricos provistos de tapa y que permitan la incorporación de diversidad de mecanismos de diferentes fabricantes.

Los módulos eléctricos estarán totalmente electrificados, y las tomas eléctricas irán provistas de tapa, con protección mínima IP45, excepto en aquellos casos en los que se indique una protección superior.

Sobre estas columnas podrán fijarse estantes y armarios a la altura deseada, no aceptándose sistemas que solo permitan la ubicación de los estantes a alturas prefijadas.

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

Los estantes dispondrán de elementos de protección de acuerdo a lo establecido en la EN 13150 y el material utilizado será vidrio bilaminar.

Se valorarán las características de asepsia y limpieza y la no presencia de puntos susceptibles de acumulación de suciedad.

Los paneles/módulos de servicios se construirán en un material sin recubrimientos para evitar el deterioro de los mismos provocado por rayaduras o golpes.

Estos paneles serán fácilmente desmontables para ampliación o sustitución de servicios.

El sistema constructivo permitirá una disposición frontal o vertical con el fin de cubrir las diferentes necesidades:

- Puestos de trabajo compartidos
- Puestos separados mediante paneles

La canaleta de distribución de servicios eléctricos será de Aluminio.

3.4. VITRINAS DE GASES DE RECIRCULACIÓN SIN CONDUCTO

Se valorará que en aquellos casos en los que así se considere, una vez realizado el estudio de diseño y seguridad de los laboratorios, se instalen vitrinas de recirculación, disponibles en la gama estándar del licitador.

Dispositivo de protección que es capaz, reteniendo contaminantes habituales en las vitrinas de usos generales de retornar a la sala el aire, contribuyendo al adecuado balance de presiones.

El sistema de filtración debe integrar al menos:

- 1 prefiltro electrostático de partículas reemplazable, independiente de otros filtros
- 1 nivel de filtro de trabajo (el filtro principal) + 1 nivel de filtro de seguridad idéntico al del filtro principal
- 1 detector de saturación en tiempo real del nivel del filtro principal. Debe estar situado entre el filtro principal y el filtro de seguridad. El sistema debe ser sensible a cualquier tipo de vapor químico y disparar una alarma acústica y luminosa.
- 1 nivel de filtro para polvo HEPA o ULPA, dependiendo de la aplicación.
- 1 alarma debe indicar la obstrucción de los filtros HEPA
- 1 sistema de iluminación en el interior de la envolvente, aislado de gas y polvo
- Cada filtro instalado en la vitrina de humos debe estar identificado y registrado electrónicamente, un sistema de seguridad debe prohibir la reinstalación de un filtro usado.

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 sistema de alarma notificará al usuario y al supervisor remoto en los siguientes casos:
- Elevación anormal de la temperatura dentro de la campana de humos. Si se sobrepasa el umbral preestablecido, la ventilación de la campana extractora debe detenerse automáticamente para evitar un posible incendio o cualquier fallo parcial o total del sistema de ventilación.

Sistema para el control de los parámetros de funcionamiento y seguridad del armario de humos con las siguientes características:

- Todos los parámetros de funcionamiento y seguridad deben ser accesibles a distancia a través de un ordenador conectado en red.
- Debe proporcionarse un sistema de registro y trazabilidad de los parámetros.
- Todas las alarmas deben mostrarse en forma de una alarma luminosa y audible y un mensaje informativo que el usuario pueda leer directamente.
- Las mismas alarmas deben ser accesibles en tiempo real y a distancia.
- Autorización para acceder a los diferentes niveles de funcionalidad de la vitrina. Las tarjetas de acceso permiten diferenciar entre el usuario, el responsable de seguridad y el técnico de mantenimiento.
- Este sistema debe permitir al supervisor adaptar los parámetros del dispositivo.

No se admitirán sistemas de filtración que no cumplan con los requisitos previos.

3.5. MÓDULOS y ARMARIOS

Los elementos de almacenaje estarán construidos en materiales resistentes a la humedad, rayado e impacto.

El material de construcción de los módulos y armarios atenderá a criterios de:

- Durabilidad: Vida útil
- Resistencia a la abrasión y rayado
- Resistencia al impacto
- Facilidad de limpieza
- Facilidad de mantenimiento y reposición de eltos
- Confort

Los módulos se suspenderán de la estructura de la mesa y dispondrán preferiblemente de un sistema de rodadura dispuesto en su parte anterior y posterior.

Las capas superficiales deberán de tener una alta resistencia a los golpes, el rayado y el desgaste físico. Serán resistentes al agua de limpieza y derrames ocasionales de productos abrasivos.

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

Las bisagras tendrán una apertura 270 grados y estarán dotadas de un recubrimiento epoxi que garantizará su resistencia y vida útil.

El tirador será preferentemente en aluminio anodizado

Los cajones dispondrán de laterales de acero de doble cuerpo, extracción total y cierre amortiguado. El frontal de los cajones será fácilmente desmontable sin herramientas para facilitar la limpieza.

En aquellas zonas en las que la funcionalidad requiera de una mayor resistencia se instalarán módulos fabricados íntegramente en HPL.

3.6. ARMARIOS SUSPENDIDOS

Los armarios dispondrán de 2 puertas correderas de vidrio por cada lado, estas puertas se deslizarán mediante perfiles de aluminio provistos de cojinetes.

3.7. MÓDULOS BAJO FREGADERO

Accesorios

- Bisagras apertura 270 grados con recubrimiento epoxi para garantizar su resistencia
- Tirador en aluminio anodizado

Variantes

Suspendido sobre rodapié construido mediante estructura metálica de tubo de acero de mínimo 30x30x1 mm Provisto de niveladores con tratamiento electrostático (pintura epoxi-poliester) de características similares a las descritas para la estructura de las mesas. La parte frontal y laterales del rodapié son de laminado de estratificado compacto, de gran resistencia a la humedad.

3.8. ARMARIO PARA ÁCIDOS y BASES

Los elementos de almacenaje estarán construidos en materiales resistentes a la humedad, rayado e impacto

Los armarios estarán construidos en polipropileno de mínimo 20mm.
Dispondrán de toma ventilación forzada, cerradura, bisagra de apertura 270º con pintura de cataforesis anticorrosión, cajones con baldas deslizantes con tope de seguridad antivuelco y bañera de retén.

Provisto de rodapié en material resistente a la humedad con niveladores.

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

3.9. ARMARIO DE SEGURIDAD PARA LÍQUIDOS INFLAMABLES

Los armarios de seguridad cumplirán con la norma UNE DIN 12925/1 con una resistencia al fuego mínima de 90 minutos (FWF 90).

Construido mediante doble pared de chapa de acero de 1,25/1,5 mm. con aislamiento térmico, placas de yeso y revestimiento acrílico de alto rendimiento.

Cuerpo interior con placas de yeso recubiertas de resina de melanina.

Puertas provistas de cerradura con cierre automático con pistón amortiguador por aceite.

Contención de fugas de emergencia en tanque inferior con capacidad según tabla anexa.

Sistema de ventilación doble con conexión para ventilación forzada o por gravedad, incluyendo cierre de seguridad.

Juntas de puertas “Sealmaster” o similar, por dilatación en caso de incendio, bloqueando el paso a las llamas y al calor.

MODELO	1	2	3	4	5	
Dimensiones exteriores: Altura mm Ancho mm Profundidad mm	 * 730 590 600	 * 730 1.100 600	 * 730 1.400 600	 1.955 595 595	 1.955 1.195 595	
Peso sin carga en Kg.	130	175	205	315	417	
Peso total máx. con carga	160	228	275	415	730	
Volumen útil en m3	0,13	0,22	0,30	0,33	0,72	
Volumen de la cuba recolectora en litros	20	30	30	20	30	
Capacidad de carga máx. por estante en kg.	75	75	75	75	75	

* Altura total con ruedas.
Las medidas son aproximadas.

3.10. FREGADEROS

Los fregaderos serán de Polipropileno

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

3.11. SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN

Sistema modular doble de mínimo 110 mm de espesor, de estructura interna universal de acero galvanizado, recubierto con perfiles de aluminio. El sistema permitirá la instalación de módulos ciegos con paneles aglomerados de minimo 19 mm, módulos de vidrio (doble vidrio) desde 6,8 mm hasta 12,8 mm de espesor.

Incluye puertas ciegas y de vidrio según esquema de distribución.

3.12. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE EQUIPOS INCLUIDOS EN EL SUMINISTRO

- **Termodesinfectadora**

Termodesinfectora	
Anchura [mm]	600
Alto, fondo [mm]	835 (820*), 600
Duración del programa más rápido*** [min]	57
Capacidad de carga	Por ejemplo, 128 frascos de laboratorio o 98 pipetas, en total junto con otros vidrios de laboratorio
Conexión eléctrica/Potencia [kW]	3N CA 400V 50Hz/ modificable a monofásico 9,3
Función de secado	-
Nº de bombas integradas para dosificar medios líquidos	1 (posibilidad de conectar 2 bombas externas DOS K 85)
Peso [kg]	-
Control brazos aspersores incluido	
Control presión de lavado incluido	
Toma de agua fría	
Toma de agua caliente	
Toma de agua desmineralizada	
Armario para productos químicos	

* Altura aparato sin tapa superior
*** Limpieza, desinfección y secado

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

- **Sistema de purificación de agua (Tipo 1)**

Sistema de purificación de agua (Tipo 1)	
Cantidad de agua diaria	> 10 litros
Max. La tasa de flujo	hasta 2 l/min
Sustancias inorgánicas a 25°C	18.2 MOhm-cm
Sustancias orgánicas (TOC) - típico	< 5ppb 1)
Directamente del tanque integrado	-
bacterias - típico (con filtro final)	< 1 UFC/10 ml
bacterias - típico (con biofiltro)	< 1 UFC/10 ml
Endotoxina (con biofiltro)	< 0,001 EU/ml
DNasa (con biofiltro)	< 20 pg/ml
RNase (con biofiltro)	< 0,002 ng/ml

- **Frigorífico bajo mesa:** No se exige especificación mínima más allá de que quede integrado en el diseño del laboratorio, rango de tª entre 2 y 8ºC

- **Congelador bajo mesa:** No se exige especificación mínima más allá de que quede integrado en el diseño del laboratorio, rango tª hastas -20ºC

- **Cabina de seguridad biológica BIO II ADVANCE PLUS 3 de 900mm largo (o de similares prestaciones)**

Características
Modelo : Bio II Advance Plus 3 (o de similares prestaciones)
Dimensiones externas An x Al x Pr (mm) : 1049x1260x764
Volumen medio de aire tratado/hora (m3/h) : 295
Velocidad media aire (m/s) : 0,35
Peso (Kg) : 180
Pack (u.) : 1

Especificaciones:

- Ventanas delanteras con inclinación de 10º para un puesto de trabajo mejor

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

- Cámara de acero inoxidable de 304L con ángulos redondeados y laterales de vidrio de seguridad templado

- Junta de estanqueidad para el cristal frontal

- Cristal frontal laminado y antirreflectante con protección anti UV, sin obstáculos visuales en el borde inferior.

- Cristal frontal deslizante y abatible accionado por pistones pneumáticos externos que facilitan el mantenimiento y limpieza y permiten la introducción de accesorios voluminosos en el interior de la cámara.

- Control por microprocesador con autocompensación de la colmatación de los filtros.

- Pantalla que muestra la velocidad de flujo laminar y el nivel de colmatación del filtro

- Función Ecomode

- Panel de control con código internacional de color para indicar el estado de la cabina

- Temporizador y programador horario de UV y ventiladores

- Cuatro idiomas predefinidos (Español, Inglés, Francés y Alemán)

- Acceso a todas las áreas de mantenimiento desde de la parte frontal de la cabina

- Voltaje: 230 V.

3.13. ACCESORIOS PARA INSTALACIONES

CANALETA ELÉCTRICA

Construida en ALUMINIO o similar, con posibilidad de incorporación de tomas de corriente de 125 V., 220 V. y 380 V. permitiendo en cada caso la selección de corrientes unipolares, bipolares o tripolares, en alterna, además de la posibilidad de su disposición para la resolución en las necesidades de incorporar corriente continua para líneas de informática, telecomunicación, etc. Esta canaleta cumple las siguientes características: UNE 20-324-89, UNE 21-316-74, UNE 53-315-86.

GRIFERÍA PARA AGUA

Construida con latón OT-58 montada con adhesivo para ensamblaje homologado según norma DIN 30661, recubrimiento en pintura epoxi-poliester RAL-7040, cierre de latón con guarnición de caucho hasta 10 bar, maneta construida en ABS según norma DIN 12.920.

GRIFERÍA PARA AC

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

Construida con latón OT-58 montada con adhesivo para ensamblaje homologado según norma DIN 30.661 recubrimiento en pintura epoxi-poliester RAL-7040, porta gomas según norma DIN 12.898, cierre de latón con guarnición de teflón hasta 10 bar, maneta construida en ABS según norma DIN 12.920.

MANORREDUCTORES PARA GASES DE ANALISIS INSTRUMENTAL

Código de colores según norma EN 13972.
Construidos en latón, con membrana de acero inoxidable 316 L para presiones de 0 a 10 bar y hasta 14 bar.
Salidas de consumo mediante racord o telilla a definir.
Puede ser regulado con grifo tipo “gas vario”, previa regulación de la presión en planta o con manoreductor a entrada del laboratorio.
Conexión a manorreductor/grifo 3/8’’

3.14. CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIONES

El alcance de las instalaciones se realizará completa, desde ubicación del elemento de suministro hasta hasta el punto de consumo para los siguientes fluidos:

- Instalación de agua fría y caliente
- Instalación de Gases puros
- Instalación de desagües.
- Instalación de electricidad.

De aplicación a todas las instalaciones será que deberán estar realizadas de forma que permitan la validación posterior de los laboratorios para desempeñar la función para la que fueron diseñados.

La instalación para aspiración de gases de vitrinas y armarios se realizará completa, desde ubicación del elemento ventilado hasta ventilador (incluido en el suministro), incluye así mismo la instalación eléctrica asociada y la puesta en marcha del conjunto.

El licitador presentará justificación de cálculos críticos para el suministro, entendiendo por críticos aquellos que definan la operatividad y seguridad del laboratorio.

INSTALACIÓN DE FONTANERÍA

Se incluirá la conexión de todos los puntos de agua y desagües del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

Instalación de desagües de pileta / fregadero a partir de punto existente, se instalará un sifón de diámetro nominal 1 ¼” con rosca para conexión a fregadera y 40mm para

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

tubo de salida por pileta/fregadero y las conducciones se realizarán mediante tubo de diámetro nominal 40 mm de PP, , estos datos son enunciativos y no exhaustivos, de cualquier manera, se tendrá que adaptar a la instalación existente.

La instalación de Agua se realizará en tubería de polipropileno PPR reforzado a presión según UNE-EN ISO 15874-2, ref. TNIRR16 de la serie Niron de ITALSAN soldado, incluyendo parte proporcional de accesorios, elementos de soportación y pequeño material o similar.

Todas las tuberías se señalizarán con pegatinas identificativas.
En cada bajante de servicios a través de las que se bajen tuberías para agua se instalarán válvulas de corte para sectorizar la instalación, y facilitar las labores de mantenimiento.

VACÍO

Se incluirá la conexión de todos los puntos de vacío del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

La instalación partirá desde la toma existente sobre las bajantes de servicios y se realizará en tubería de cobre de la sección adecuada en cada tramo, según norma, incluyendo parte proporcional de accesorios, elementos de soportación, pequeño material y soldadura dura.

En cada bajante de servicios a través de las que se bajen tuberías para vacío se instalarán válvulas de corte para sectorizar la instalación, y facilitar las labores de mantenimiento.

Todas las tuberías se identificarán de acuerdo con la normativa vigente.

INSTALACIÓN DE AGUA TRATADA

Se incluirá la conexión de todos los puntos de Agua Tratada del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

La instalación partirá desde toma existente en laboratorio, con recorrido por galería de servicios y conectando al punto de consumo y se realizará en tubería del mismo material al existente, incluyendo parte proporcional de accesorios, elementos de soportación y pequeño material necesarios para una correcta instalación.

Todas las tuberías se identificarán de acuerdo con la normativa vigente.

INSTALACIÓN DE AIRE COMPRIMIDO

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

Se incluye la conexión de tomas de aire comprimido del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

La instalación partirá desde punto existente con recorrido a través de galería de servicios hasta conexión de punto de consumo.

La instalación se realizará mediante tubo de acero inoxidable estirado s/ soldadura, 8x10 mm O.D., unión de tramos mediante racorería bicono.

En cada bajante de servicios a través de las que se bajen tuberías para aire comprimido se instalarán válvulas de corte para sectorizar la instalación, y facilitar las labores de mantenimiento.

Todas las tuberías se identificarán de acuerdo con la normativa vigente.

INSTALACIÓN DE GASES

Se incluye la conexión de tomas de gas del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

La instalación partirá desde punto existente con recorrido a través de galería de servicios hasta conexión de punto de consumo.

La instalación se realizará mediante tubo de acero inoxidable estirado s/ soldadura, 8x10 mm O.D., unión de tramos mediante racorería bicono.

En cada bajante de servicios a través de las que se bajen tuberías para vacío se instalarán válvulas de corte para sectorizar la instalación, y facilitar las labores de mantenimiento.

Todas las tuberías se identificarán de acuerdo con la normativa vigente.

INSTALACIÓN ELECTRICA

Se incluye la conexión de puntos de consumo eléctrico del presente suministro, así como las pruebas y certificado de la puesta en marcha y correcto funcionamiento.

La instalación partirá de alimentaciones eléctricas existentes en pared o en falso techo, y conectando a enchufes montados en el mobiliario.

La distribución por galería de servicios se realizará mediante manguera de 1000 V, utilizando conexiones rápidas Wieland o similar, disminuyendo así el tiempo de instalación en destino.

Se incluye la conexión eléctrica de los enchufes montados en el mobiliario.

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

Se incluirá la Instalación de manguera apantallada libre de halógenos 0,6/1KV, RZ1 de 4x2,5 mm² desde variador de frecuencia a ventilador, tendida por falso techo, patinillo o hueco previsto.

INSTALACIÓN DE VENTILACIÓN

Instalación de ventilación para vitrinas de gases mediante conducto rígido de PP diámetro adecuado con parte proporcional de accesorios y piezas de ventilación desde salida de vitrina hasta ventilador en cubierta.

La instalación se realizará utilizando accesorios (codos, reducciones, injertos, ...) que minimicen la pérdida de carga y reduciendo el nivel sonoro generado.
Se incluye instalación de ventilación desde vitrina hasta ventilador en cubierta.

Se incluirá así mismo, el suministro e Instalación de filtro y extractor adecuado.
La conexión a ventilador se realizará mediante manguito flexible para evitar la transmisión de vibraciones hasta la vitrina.

Las vitrinas dispondrán de una regulación de caudal extraído: El caudal de extracción será proporcional a la apertura (tanto horizontal como vertical) de la guillotina.

Mediante una lectura directa de la velocidad en pantalla, velocidad de entrada de aire al interior de la cabina se regulará el variador de frecuencia y este a su vez el funcionamiento del ventilador.

4. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Contenido mínimo que debe incluir el alcance del mantenimiento preventivo.

- 1 actuación anual para todos los equipos. (ajustes de holguras, engrases…)
- Vitrinas, brazos y armarios de seguridad. Mantenimiento general con certificación de caudal de extracción correcto asegurando el nivel de protección del usuario respecto a la normativa vigente.
- Ventiladores de extracción: verificación de consumos.

5. OTROS COMENTARIOS

- Todos los equipos y componentes serán de primer uso y primeras marcas con soporte técnico en Europa.
- Documentación: Será necesaria una copia en papel en español y otra en formato electrónico.
- Deberá presentarse una explicación del sistema de control de extracción de aire que asegure el mínimo caudal de extracción, el cual irá condicionado a la apertura de las guillotinas de las vitrinas y el número de brazos encendidos.
- Los equipos e instalaciones deberán contar con marcado CE.

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

- Legalización de todas las instalaciones que lo requieran: mecánicas, eléctricas, gas.
- Como criterio principal en el mobiliario suministrado, se deberá evitar, en la medida de lo posible, el uso de acabados con ángulos rectos. Se priorizarán los acabados redondeados y suaves para prevenir golpes y mejorar la ergonomía. Los espacios deberán contar, como mínimo, con la cantidad de puestos de trabajo indicados, cada uno con su correspondiente silla y los espacios de trabajo debidamente preparados.

6. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN DEL SAT

Para la realización del SAT, se verificará que se incluyen todos los requisitos incluidos en este expediente técnico, su correcta instalación y funcionamiento, así como la no existencia de defectos estéticos.

7. TRANSPORTE, INSTALACIÓN Y FORMACIÓN

El transporte, descarga, posicionado y la puesta en servicio de la instalación suministrada correrán por cuenta del adjudicatario y no conllevará bajo ningún concepto de gasto adicional alguno.

El adjudicatario impartirá con personal cualificado de la empresa la formación necesaria que garantice al personal de BCC el correcto empleo de la instalación adquirida, durante el tiempo necesario para acreditar el poder poner operativa la instalación sin asistencia alguna de terceros.

8. ANEXOS

En documentos anexos se incluyen:

ANEXO 1: Planos de planta de distribución y listado de puestos de trabajo por espacio.
ANEXO 2: Plano dwg, del diseño de los espacios
ANEXO 3: Plano de mamparas a colocar
ANEXO 4: Planos instalaciones
ANEXO 5: Mediciones