basque culinary center

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE REDACCIÓN DEL PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN Y DE LA DIRECCIÓN FACULTATIVA DE LAS OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DEL EDIFICIO GOe, CONVOCADO POR BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

1. OBJETO

El presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante, PPT) tiene por objeto la definición de las condiciones que ha de satisfacer la empresa adjudicataria para el servicio de redacción del proyecto básico y de ejecución y dirección facultativa de las obras de construcción del Edificio GOe, convocado por Basque Culinary Center.

2. ANTECEDENTES Y CONSIDERACIONES PREVIAS

2.1. BASQUE CULINARY CENTER. CONTEXTO Y SITUACIÓN ACTUAL

BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA es una entidad sin ánimo de lucro que se constituyó mediante escritura fundacional otorgada el 23 de marzo de 2009. Fue inscrita en el Registro de Fundaciones en virtud de la ORDEN de 25 de noviembre de 2009, de la Consejera de Justicia y Administración Pública, por la que se inscribe en el Registro de Fundaciones del País Vasco la denominada Basque Culinary Center Fundazioa.

BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA nace en 2009 como resultado de la alianza entre Mondragon Unibertsitatea, los cocineros vascos y las instituciones públicas. Tiene como fin la formación y la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas, generando procesos de investigación colaborativa entre Universidades, Centros Tecnológicos, empresas y organismos públicos, para desarrollar una red capaz de generar y transferir conocimiento, así como la promoción turística y atracción de visitantes mediante el impulso del desarrollo gastronómico.

En 2011, BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA inaugura en Donostia-San Sebastián una Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas-BASQUE CULINARY CENTER. Ubicado en el parque Tecnológico de Miramón, el BCC es un proyecto único a nivel internacional, en un edificio de 15.000 metros cuadrados construidos en medio de un campus rodeado por el paisaje.

En 2019, y como ampliación del ecosistema local BCC, nace LABe Digital Gastronomy Lab, un living lab para impulsar la transformación digital de la gastronomía a través de la innovación abierta. Localizado de nuevo en Donostia – San Sebastián, supone un primer acercamiento al ámbito urbano.

La Fundación cuenta con un Consejo Internacional constituido por algunos de los chefs más influyentes y relevantes del mundo. El compromiso y la labor de asesoría realizada a sus miembros aporta una perspectiva internacional, con la experiencia como pilar.

A día de hoy, la red global del BCC abarca 34 países y más de 4.000 expertos y profesionales, conectando las realidades del sector a lo largo y ancho del planeta y catalizándolas en este proyecto único y global. Estos números dan fe de la capacidad del BCC para atraer talento internacional, empoderar y conectarlo con los proyectos más innovadores y transformadores del

sector gastroalimentario.

Diez años después de su fundación, BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA es un referente mundial en la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.

2.2. GASTRONOMY OPEN ECOSYSTEM (GOe)

Como parte del ecosistema BCC, GOE (Gastronomy Open Ecosystem) supone un nuevo paso adelante en la evolución de la fundación.

Se ha conceptualizado desde el BCC como un Proyecto único de **formación de talento, estudiantil y emprendedor;** un lugar que promoverá la creatividad, la innovación y el desarrollo de talento que trabaje en soluciones para toda la cadena de valor de la gastronomía.

Tendrá un componente importante de promoción de nuevos espacios y soluciones innovadoras en el sector gastronómico mediante la **docencia, la investigación, el desarrollo y el trabajo colaborativo de innovación abierta**, entre estudiantes, emprendedores y empresas. Todos ellos trabajarán de forma conjunta en unas instalaciones que generarán un **distrito urbano de innovación** (innovation district) en el que muchas propuestas interactúen y estén abiertas a la gente de la ciudad y sus visitantes.

De forma compartida con la **enseñanza y la investigación**, y desde la génesis/conceptualización de la idea hasta la socialización/validación, el GOe ofrecerá los siguientes servicios para nuevos productos comerciales y proyectos empresariales:

- Formación de talento
- Asesoramiento previo
- Incubación
- Aceleración
- Prototipado *(back office y upfront)* y escalado
- Validación

Para ello, el ecosistema del GOe se compondrá de una red local e internacional de *"partners*" y una infraestructura física ubicada en el centro urbano, siendo esta el objeto de la presente licitación.

La localización del nuevo centro en un entorno urbano responde, por lo tanto, a un acercamiento a la ciudadanía en el desarrollo y ejecución del Proyecto. Mediante el proyecto GOe, se pretende generar un escaparate del mundo gastronómico, un espacio donde ver y probar la gastronomía del pasado, presente y futuro.

3. ALCANCE DEL PROYECTO Y PLAZOS DEL PROYECTO

3.1. DESARROLLO DEL PROYECTO

La finalidad de este procedimiento es la adjudicación de:

- La redacción del **Proyecto básico y de ejecución** que comprenda todas las actuaciones establecidas en este pliego.
- La **dirección facultativa** de las obras.

3.2. ALCANCE DE LOS SERVICIOS

Los documentos necesarios que son objeto de la contratación son los Proyectos, Estudios y Desarrollos necesarios para la ejecución del edificio y su urbanización interna en la parcela. Los trabajos objeto de contratación han de permitir la obtención de las correspondientes licencias urbanísticas y medioambientales y las instalaciones, así como la debida certificación de calidad energética “A”

Sin ánimo exhaustivo, se pueden detallar los siguientes servicios:

- Redacción de Proyecto Básico y Proyecto de Ejecución del edificio incluyendo proyectos de instalaciones específicas, Plan de control de calidad, estudio de seguridad y salud, Estudio de gestión de residuos, Proyecto de Actividad de garajes e instalaciones propias del edificio.
- Elaboración de 6 infografías y 1 maqueta escala 1:200 con materiales, como mínimo, necesarias para la explicación y comprensión de las diversas fases de realización del proyecto.
- Preparación de la documentación técnica necesaria para los procesos de solicitud, exposición y comunicación pública, tramitación de licencias urbanísticas (de obras y de actividad, por un lado, y de primera utilización y funcionamiento, por otro), así como asistencia a reuniones e inspecciones técnicas / municipales / administrativas correspondientes, si las hubiera.
- Proyectos específicos de cada una de las instalaciones necesarias en el edificio y de urbanización: Se tendrán que entregar todos los proyectos de instalaciones específicas necesarias para llevar a cabo la ejecución de obra hasta su fin, de todas las zonas comunes, así como el de todos los espacios, exceptuando los proyectos correspondientes a instalaciones específicas derivadas de la actividad prevista para dichos espacios, como restauración y laboratorios.
- Justificación de la obtención de la Calificación energética A.
- Proyectos Fin de Obra, Certificación de final de obra, obtención de la documentación técnica completa de las instalaciones incluso las puestas en marcha a realizar por los subcontratistas y sus instrucciones de mantenimiento, así como de la licencia de apertura/ 1ª ocupación del edificio.
- Y, en general todos aquellos documentos, certificados, planos, etc., requeridos en los trámites y condicionados de licencias de obras, licencias de actividad, legalización, certificación, visados y restantes de naturaleza análoga.
- Como parte del proyecto, se deberá redactar un Estudio de Gestión Ambiental para la ejecución de la obra que recoja las medidas a aplicar durante su desarrollo para minimizar los impactos ambientales de la misma. Este estudio formará parte del pliego técnico para la ejecución de la obra y servirá de base para el programa de gestión ambiental específico que la empresa encargada de la ejecución deberá desarrollar.

- Los Servicios de Dirección Facultativa de Obra, incluirán al menos los siguientes trabajos:

    - Dirección de obra.
    - Dirección de la ejecución de la obra.
    - Dirección de los Proyectos de instalaciones específicas.
    - Coordinación de las medidas de seguridad y salud.
    - Seguimiento del control de calidad y realización de Libro de control de calidad.
    - Control y Seguimiento del Plan de Residuos.

- Control económico mensual.
- Informes Mensuales de la Dirección Facultativa a la Propiedad, detallando el seguimiento de la obra (situación general, situación técnica, inversión ejecutada, de plazos, hitos alcanzados, justificación de modificaciones si las hubiere).
- Asistencia y Firma a la Recepción de la obra.
- Expedición de la Liquidación, con su informe correspondiente.
- Estudios, proyectos y desarrollos necesarios para la realización de la Dirección de Obra durante la fase de ejecución completa del edificio y la urbanización.
- Cuadros de superficies reales útiles y construidas. una vez finalizado el "Fin de Obra" (As built).
- Redacción del Libro de Edificio con los contenidos establecidos por la LOE
- La dirección facultativa deberá fiscalizar el control de ejecución de las medidas de sostenibilidad establecidas en el proyecto. Durante la ejecución de las obras se deberá realizar un seguimiento y control ambiental de estas, incluyendo estos aspectos de forma normalizada en el orden del día de las reuniones periódicas de seguimiento de obra y redactando informes trimestrales.
- Elaboración de Memoria fotográfica de la obra.

- Los Servicios de Asistencia Técnica consistirán en:
  - Asistencia a la propiedad en la licitación de las obras de ejecución asesorando en el análisis de la documentación técnica presentada por los licitadores.
  - Gestión y Tramitación de licencias requeridos por la propiedad ante las instituciones correspondientes.

3.3. METODOLOGÍA BIM

La aplicación de la metodología BIM en la redacción de este proyecto y en la fase de ejecución de obras será obligatoria.

El modelo de información desarrollado será la base para generar los entregables de los proyectos básico y de ejecución, así como la base de transferencia de información durante la fase de construcción y proyecto definitivo *as built*.

4. CRITERIOS Y CONSIDERACIONES GENERALES DE DISEÑO

El edificio se proyectará de acuerdo con la propuesta ganadora y las consideraciones realizadas en el Anexo 1 del presente pliego, así como los criterios contemplados a continuación, realizando los ajustes derivados de la aplicación de la normativa general, y la específica de los usos y la actividad a desarrollar y los que fueren dictados por los organismos encargados de su supervisión, legalización, certificación o visado.

- Criterios generales de diseño
  La actuación que se proyecte deberá regirse por los siguientes criterios:
  - El diseño de la imagen del edificio deberá ser singular y funcional, acorde con los objetivos indicados en los puntos anteriores.
  - Se deberán resolver las necesidades y objetivos indicados desde la normativa

municipal en relación con el ámbito urbano.
- Respeto a la condición arquitectónica de los edificios existentes en el entorno urbano.
- Vinculación con los flujos turísticos y culturales de la ciudad.
- Optimización y rentabilización de los usos y circulaciones.
- Garantía de estabilidad y seguridad estructural.
- Obtención del máximo grado de accesibilidad, tanto en el interior como en el entorno urbano directo.
- Adecuación de la arquitectura a su uso y a las normas vigentes.
- Consecución de altos estándares de sostenibilidad y eficiencia energética.

- Criterios de sostenibilidad

  En el diseño del edificio se tendrán en cuenta principios de edificación ambientalmente sostenible y de arquitectura bioclimática y ecodiseño con el objetivo de utilizar los productos, materiales y sistemas constructivos más respetuosos con el medio ambiente y la salud, así como soluciones para una minimización de los impactos durante todo el ciclo de vida del edificio (desde su diseño hasta su ejecución, uso y finalmente su renovación, rehabilitación o deconstrucción).

  En el diseño de la superficie de libre adyacente al edificio, igualmente, se deberá prestar atención a condiciones y estrategias de sostenibilidad ambiental en lo que respecta a reserva de espacios verdes y vegetación a conservar y/o plantar.

- Criterios sobre la ubicación del edificio

  En relación con los criterios de sostenibilidad indicados en el apartado anterior. la disposición del edificio en la parcela y la urbanización interna de los espacios libres de esta deberán considerar los siguientes puntos:

  - Fomentar la relación e integración con el entorno urbano circundante, respetando el desarrollo articulado de edificios y espacios libres vinculados.
  - La resolución de los accesos rodados al edificio en sintonía con la urbanización tanto de la parcela como del espacio colindante.

- Accesos y circulaciones

  El correcto funcionamiento del edificio dependerá, en gran medida, de la correcta configuración de los accesos y las circulaciones internas, tanto de personas como de mercancías o medios móviles de trabajo.

  Deberán estar resueltos en consonancia con el entorno urbano de la parcela. Es preciso que existan accesos diferenciados desde distintos puntos del exterior y las calles colindantes al interior del edificio. Su número, ubicación y características deberán depender de los requerimientos específicos de los espacios y los horarios de uso previstos para ellos.

  Resulta esencial la definición que del acceso principal y del área de acogida se realice en el proyecto, puesto que de ello dependerá el funcionamiento del área pública. En este sentido,

se deberá estudiar en particular la relación con los viales y los flujos derivados del entorno urbano.

Por otra parte, se deberá definir con precisión los accesos a las zonas de logística, estudiando los flujos y circulaciones de vehículos en torno al edificio y la accesibilidad desde las paradas de transporte público.

Para todo ello, en el documento del Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle que se hará llegar a los finalistas en la 2ª Fase, se incluirá una relación y características de los accesos y usuarios identificados.

- Criterios de accesibilidad universal

  El diseño deberá garantizar la accesibilidad universal teniendo especial detalle en:
  - Accesibilidad en el entorno del edificio y los espacios libres de la parcela, en concordancia con el sistema viario del entorno.
  - Accesibilidad en los accesos al edificio, atendiendo especialmente a desniveles, puertas de acceso y sistemas de control/seguridad.
  - Accesibilidad en el interior del núcleo edificatorio, en cuanto a desniveles, puertas de acceso, ascensores, itinerarios en portal y puntos de información, itinerarios y uso de aseos, ascensores con sus áreas de acceso y maniobra; y áreas de servicios y elementos comunes como espacios sociales/recepción/garajes/zonas de restauración, etc.

- Consideraciones sobre seguridad y control de accesos de las personas
  La seguridad supone un papel fundamental en la distribución y organización espacial del proyecto, y es una cuestión de primer orden de acuerdo con el uso genérico del edificio y particular de algunas zonas.

  Como criterios genéricos:
  - Se dotará al edificio de sistemas de video vigilancia y control de accesos necesarios.
  - A la hora de diseñar el sistema de seguridad se deberá tener en cuenta el funcionamiento e integración de todo el edificio en su conjunto.

- Consideraciones sobre las Instalaciones

  El proyecto deberá contener todos los cálculos y anexos técnicos necesarios; la empresa adjudicataria deberá encargarse de los trámites y documentos precisos para la legalización de todas las instalaciones del edificio.

  Se deberá prestar atención, igualmente, a las necesidades y costes de mantenimientos obligatorios de instalaciones mecánicas, buscando un diseño adecuado que permita que dichas actividades se realicen con la mínima frecuencia y máxima facilidad.

- Consideraciones sobre la Estructura del Edificio

  La solución técnica deberá ajustarse a la caracterización del terreno obtenida del estudio

geotécnico correspondiente y tener en consideración el uso específico de las diferentes zonas, así como las sobrecargas variables que se puedan prever.

- Consideraciones sobre Materiales y acabados

  Los materiales y acabados que se proyecten para paramentos, pavimentos, techos, etc. deberán ajustarse a los estándares de calidad exigidos para la singularidad del proyecto y, además, garantizarán la durabilidad, la seguridad de las personas y el equipamiento del centro, y la facilidad de mantenimiento.

basque
culinary
center

Anexo I. Aspectos a desarrollar en el proyecto.

1. Propuesta de conexión sin barreras urbanísticas entre las plataformas de Avenida de Navarra y Manteo (escaleras y ascensor de uso público).

2. Definición y concreción del encuentro del edificio con Travesía de Rodil.

3. Aparcamiento para bicicletas.

4. Mejora de la iluminación natural de la esquina este de la planta 1.

5. Estudio de los sistemas de limpieza y mantenimiento de las fachadas acristaladas.

6. Definición del sistema de extracción de cocinas y calderas.