PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL SUMINISTRO DE UN MÓDULO FUNCIONAL DE COCINA-BAR MÓVIL SOBRE SEMIREMOLQUE, DESTINADO AL DESARROLLO DE ACCIONES PROMOCIONALES LIGADAS A LA OFICINA "ARDOA BASQUE WINE OFFICE" DE HAZI FUNDAZIOA, INCLUIDOS LOS SERVICIOS DE CUSTODIA, TRANSPORTE, MONTAJE, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y DESMONTAJE DEL MISMO.

1. OBJETO Y ALCANCE DEL PLIEGO

El presente Pliego tiene por objeto definir las prescripciones y especificaciones técnicas para el suministro de un módulo funcional de cocina-bar móvil sobre semiremolque, destinado al desarrollo de acciones promocionales ligadas a la oficina "Ardoa Basque Wine Office" de HAZI Fundazioa, incluidos los servicios de custodia, transporte, montaje, limpieza, mantenimiento y desmontaje del mismo.

Este pliego junto con el Pliego de Cláusulas Administrativas, rigen la adjudicación del contrato, su contenido y efectos, de acuerdo con lo establecido, asimismo, en la Ley 9/2017 de 8 de noviembre por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (En adelante LCSP). Dichas condiciones serán de aplicación a la totalidad de la prestación y serán supervisadas y evaluadas por personal técnico de HAZI Fundazioa. La presentación de la proposición por el licitador supondrá la aceptación incondicionada de todas las cláusulas del presente pliego y del Pliego de Prescripciones Administrativas, sin salvedad o reserva alguna.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

El objeto del contrato lo constituye el suministro de un módulo funcional de cocina-bar móvil sobre remolque, destinado al desarrollo de acciones promocionales ligadas a la oficina "Ardoa Basque Wine Office" y en general al sector vasco de bebidas, a ejecutar tanto en el ámbito de la CAPV como fuera de la misma, con el objeto de fomentar el conocimiento de este sector por parte de la población, crear una cultura responsable del consumo de estos productos, dar una imagen de excelencia del sector y de cada una de las producciones que se integran en el mismo y apoyar las labores promocionales que el sector vasco de bebidas realiza en eventos, ferias, jornadas, encuentros, etc.

En un escenario del sector de bebidas muy maduro, en el que las marcas individuales trascienden en muchos casos a las marcas colectivas, y dada la estructura de las bodegas de Rioja Alavesa, las tres DOPs de Txakoli, la DOP Euskal Sagardoa y el conjunto de cervezas artesanas de Euskadi, que constituyen el grueso del citado sector, es claro que se requiere de un/unas marca/s colectiva/s reconocidas con un posicionamiento adecuado que permita diferenciar nuestras bebidas por calidad y reconocimiento a nivel nacional e internacional. Es necesario disponer de marca/s colectiva/s, potentes, diferenciadas de la competencia y que permitan elevar el valor de las marcas individuales, para lo cual la oficina "Ardoa Basque Wine Office" de HAZI Fundazioa ha desarrollado la marca promocional Basque Wine.

En un contexto de incertidumbre en los mercados internacionales, es recomendable un refuerzo de la presencia de nuestras marcas colectivas en los mercados interiores. Para ello se debería acompañar esa presencia con acciones comerciales concretas y un apoyo especifico a las marcas

en sus acciones de mantenimiento, refuerzo y ampliación de los mercados locales, buscando en ambos casos la complicidad del sector de la distribución, el canal Horeca y los consumidores.

A priori son los mercados vasco y navarro, sin descartar la presencia en Madrid y Barcelona, los principales objetivos a trabajar, con lo que se plantea la necesidad de un elemento móvil que aúne las capacidades de cocina y bar y que permita el desarrollo de estrategias concretas para reforzar nuestra presencia en estos mercados, implementando por ejemplo Campañas de Promoción de los Vinos Vascos, con actuaciones publicitarias y promocionales en puntos de gran afluencia de público (ferias, conciertos, eventos, actividades deportivas, etc.), buscando además la complicidad de la gastronomía vasca con una oferta conjunta.

Adicionalmente, el contrato incluirá la prestación de los servicios de custodia (que incluye la guarda del módulo suministrado y las labores de mantenimiento del mismo) y movilidad del elemento (que incluye el transporte, montaje, limpieza y desmontaje del módulo suministrado), durante un periodo de un año, a demanda y en coordinación con la oficina "Ardoa Basque Wine Office" de la Fundación Hazi.

En este contexto, resulta esencial que la custodia del módulo se establezca en un radio no superior a 50 km de alguna de las sedes de la Fundación Hazi sitas en Arkaute (Granja Modelo, s/n, 01192 Arkaute, Araba-Álava) o Abadiño (Torre Muntsaratz. Muntsaratz 17A, 48220 Abadiño, Bizkaia), de forma que se garantice un acceso adecuado al personal de la Fundación Hazi que necesite ejecutar cualquier trabajo de suministro, adaptación, decoración, equipamiento o de otro tipo, del módulo a suministrar.

Además, es necesario que los servicios requeridos de transporte, montaje, limpieza, mantenimiento y desmontaje del módulo se ejecuten por personas especialmente cualificadas y expertas en el ámbito referido, que garanticen una respuesta inmediata y presencial de dichos expertos.

Respecto al servicio de movilidad, se entiende por tal la acción de desplazar el módulo funcional desde su instalación de almacenamiento hasta el punto en el cual se va a desarrollar su función y su retorno al mismo, incluyendo las labores de montaje y despliegue del módulo in situ, su limpieza posterior y la reposición de los consumibles necesarios para su funcionamiento. El servicio puede producirse en el mismo día o bien producirse con un intervalo entre el montaje y el desmontaje de uno o varios días, considerandose que en el intervalo no será necesaria la presencia del chofer-montador, aunque si su disponibilidad a estar localizable por parte de los usuarios del módulo funcional.

Del mismo modo, teniendo en cuenta el carácter novedoso de esta iniciativa para la oficina "Ardoa Basque Wine Office" de HAZI Fundazioa, se hace necesaria una valoración continuada de las características de este servicio de cocina-bar móvil, de manera que se disponga de la suficiente flexibilidad que permita una fase de demostración, para realizar los cambios precisos para que el mismo se ajuste de manera óptima a los requerimientos y necesidades del sector vasco de bebidas y del propio servicio.

3. NORMATIVA DE APLICACIÓN

El módulo funcional de cocina-bar móvil debe ser un vehículo semirremolque. De acuerdo con la clasificación recogida en el Anexo II del Real Decreto 2822/1998, de 23 de diciembre, por el

que se aprueba el Reglamento General de Vehículos, la unidad móvil deberá estar clasificada por criterios de construcción como “Remolque y semirremolque”.

Para ello, deberá constar como tal en la Ficha técnica del Vehículo. En cualquier caso, la unidad móvil estará homologada para la actividad según reglamentación vigente. Dicha unidad móvil contará con ITV y revisiones pertinentes.

Así mismo, ha de considerarse en su diseño las disposiciones del paquete de higiene formado por:

• Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,

relativo a la higiene de los productos alimenticios

• Y cualesquiera otros necesarios para el correcto desarrollo de la actividad

4. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO FUNCIONAL

4.1. Dimensiones y capacidad

El módulo funcional de cocina-bar móvil deberá ser completamente funcional como planta móvil. Para tal efecto, el módulo estará compuesto por un contenedor carrozado, montado sobre un semiremolque para desplazamiento con cabeza tractora. El remolque de 1 ó 2 ejes y suspensión neumática y pintado mediante proceso de Cataforesis.

Las dimensiones del remolque serán las que se recogen en el siguiente cuadro:

DIMENSIONES (M) EXTERIOR

LONGITUD máxima 12,00 m

ANCHURA máxima 2,550 m

ALTURA máxima 3,90 m

PESO MMA: 21.000 Kg

El módulo debe permitir el trasporte en su interior de bebidas y alimentos debidamente almacenados, por lo que debe tener capacidad de carga suficiente para al menos 4500 kg de carga adicional al peso del propio módulo según el PMA (peso máximo autorizado) que le corresponda.

4.2. Características y distribución

El módulo funcional de cocina-bar móvil debe estar preparado para la difusión de productos del sector primario y alimentario en Ferias, Actos, Eventos, etc. que se desarrollen en ambientes cerrados o al aire libre, lo que se tomará en consideración para la elección de las soluciones constructivas.

El módulo debe ser de nueva fabricación, permitir desarrollar actividades eno-gastronómicas en eventos, con un montaje y desmontaje que se realice de forma rápida y sencilla. Deberá estar diseñado y construido para trabajar de forma autónoma (autonomía energética para su instalación en cualquier lugar, autonomía de agua limpia y recogida de aguas grises y fecales),

pero teniendo la posibilidad de conexiones externas de electricidad y agua. Se dispondrá de distribución interna de servicios de agua fría y caliente sanitaria y energía eléctrica (220 V) y gas.

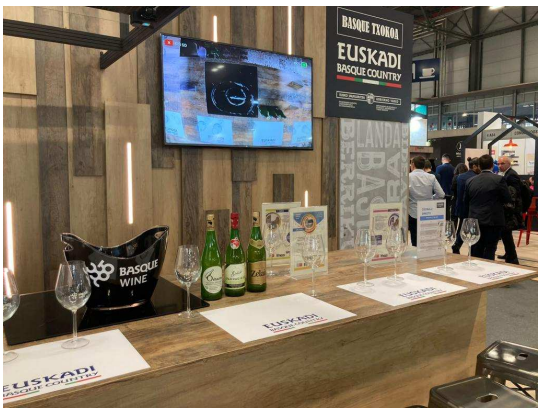
Instalación eléctrica con cuadro de control y para maquinaria. Sistema de iluminación en cada uno de los espacios de tal manera que asegure cumplir con lo estipulado en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

La descripción de características constructivas es orientativa en función del diseño final que permita su habilitación por parte de la autoridad sanitaria competente.

Para facilitar las labores de limpieza y desinfección en las distintas dependencias, todos los materiales empleados en los paramentos internos deberán estar compuestos o forrados de materiales de fácil limpieza y desinfección. El módulo, contará con piso antiresbaladizo.

El módulo debe contar con una buena imagen exterior, acorde a la estética utilizada en eventos organizados por Ardoa Basque Wine Office (madera, colores oscuros, etc., ver ejemplos)





La distribución deberá contar con al menos los siguientes espacios o zonas diferenciadas:

1. Una cocina con equipamiento profesional.
   - Con un mínimo de 6 m2 y altura mínima 2,25 m
   - Forrada de material para aplicaciones alimentarias de fácil limpieza y retardante al fuego.
2. Un espacio de barra, de al menos cuatro metros, con acceso cómodo para el público.
   - Con un mínimo de 8 m2
   - Barras de acero inoxidable de al menos 4 metros de longitud
   - La barra de atención al cliente estará como máximo a una distancia del suelo de 1.360 mm y el camarero se encontrará a la misma altura que el cliente o como máximo 40 cm mas alto.
3. Un espacio de almacenamiento y sala de máquinas
   - Con un mínimo de 4 m2
   - Con espacio para ubicar depósitos de agua limpia, grises y fecales.
   - Estará preparado para el transporte de cajas de suministro de comida y bebida, y diverso mobiliario dependiendo del evento.
4. Baño con lavabo.
   - Dispondrá de al menos un aseo completo para el uso interno del personal de trabajo o clientes.

- El baño utilizará un sistema de succión por vacio con el objeto de ahorrar agua, conseguir mayor higiene y un mayor respeto por el medio ambiente al no utilizar productos químicos.

5. Dispondrá de un espacio de gestión ambiental, para la instalación de contenedores para el reciclado de los elementos que se produzcan durante la realización de las actividades propias del módulo.
6. Superficies preparadas para colocación temporal de soportes o publicidad (cartelería, pantallas, etc.)
    - Dispondrá de un espacio exterior para la colocación de una pantalla de televisión de 75 pulgadas con su sistema de sonido
    - Pantalla de televisión de 75 pulgadas
7. El módulo irá equipado con toldos, avances, o elementos desplegables que permitan la creación de una zona cubierta alrededor de la barra, para proteger del sol y la lluvia al público, de al menos 30 m2.

4.3. Maquinaria y equipos

Toda la maquinaria y equipos será compatible entre sí, de tal manera que permita el uso funcional de toda la unidad. La maquinaria y equipos instalados deberán cumplir con la normativa vigente que sea de aplicación, siendo asimismo de total responsabilidad del adjudicatario la obtención de las autorizaciones y certificados de homologación o declaración de conformidad CE correspondientes. El adjudicatario deberá aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos establecidos en la legislación vigente.

El módulo dispondrá de al menos la siguiente maquinaria y equipos en función de los espacios definidos.

1. Cocina
    - Mesa de trabajo con cubeta.
        - Dimensiones: 1492x600x850 mm
    - Mesa frigorífica positiva gastronorm
        - Capacidad bruta: 274 L
        - Potencia frigorífica: 310 W
        - Dimensiones: 1342x700x850 mm
    - Plancha FRY -TOPS
        - 9.25 KW potencia
        - Dimensiones 400x600x290 mm
    - Horno
        - 12 kw potencia
        - Dimensiones 898x868x846 mm
        - Capacidad para 6 bandejas gastronorm
    - Horno microondas profesional
        - 1800 W-sin plato
        - Capacidad 30 litros
    - Cocina con 2 quemadores
        - Potencia total: 13,25 kW - Gas.
        - Dimensiones: 400x930x290 mm
    - Campana extractora
        - Campana mural de 4 filtros

    - Potencia de ventilador 0.59 kw
- Fregadero con cubeta empotrada y peto
    - Dimensiones 1000 x 500 mm
- Baldas y armarios inox para la colocación de menaje y otros alimentos.
- Sistema de exterminación de insectos
- Termo de agua caliente de 40 litros
- Lavamanos inoxidable de acción no manual, dotado de agua fría y caliente, con mando mezclador. Dispensador de jabón y toallitas.

2. Barra
    - Fregadero con cubeta empotrada y peto con separador de grasas
        - Dimensiones 1000 x 500 mm
    - Botellero/s refrigerado con capacidad mínima para 460 litros
        - 330 w potencia
        - Medidas 1510*545*840
    - Colgador de vasos sobre barra
3. Almacén y sala máquinas
    - La unidad estará preparada para ser autónoma de energía y agua, es decir tendrá que disponer de un generador o baterías de una potencia de 7000 W y depósitos de agua limpia y grises para un evento de al menos 8 horas de duración (aproximadamente de 700 litros cada uno)
    - La unidad estará preparada para poder llevar de forma cómoda y segura (con sistemas de amarre) al menos 4.500 kg de carga como; cajas de bebidas y alimentos, material publicitario, mobiliario de exteriores, etc.
4. Baño completo con lavabo.
    - El inodoro será de acero inoxidable o loza.
    - Se utilizará sistema de succión por vacio para recoger los residuos de los inodoros
    - El depósito de fecales tendrá una capacidad mínima de 300 litros

La instalación de la diferente maquinaria y equipos deberá tener en cuenta el traslado y circulación por carretera, debiendo disponer de los mecanismos de anclaje necesarios para evitar desperfectos en estos y en la unidad móvil durante los desplazamientos.

5. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Las medidas de Seguridad e Higiene del espacio de trabajo deben, en cualquier caso, cumplir la normativa vigente en materia de riesgos laborales. La unidad móvil irá dotada de al menos las siguientes medidas de seguridad: extintor y aquellos necesarios según la legislación vigente.

Los decibelios en el interior del espacio de trabajo no deberán superar los establecidos por el Real Decreto 286/2006, de 10 de marzo, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido y cualquier otra normativa relacionada.

En materia de iluminación y condiciones ambientales se deberá tener en cuenta lo establecido en el Real Decreto 486/1997 de 14 de abril sobre Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

6. FABRICACION Y LEGALIZACIÓN DEL MÓDULO

El adjudicatario deberá construir y dotar el módulo, con todo el equipamiento necesario para dar el servicio detallado, incluyendo en cualquier caso todos aquellos elementos y accesorios que sean necesarios para su correcto funcionamiento. La unidad tendrá todos los permisos necesarios para su uso en eventos públicos (certificado del instalador eléctrico, certificado del instalador de gas, etc.). Como unidad móvil que debe poder circular por carretera, deberán tener pasada y aprobada en fecha y hora la Inspección Técnica de Vehículos.

El plazo de entrega de la unidad móvil completamente funcional y con las autorizaciones necesarias será de SEIS (6) SEMANAS desde la firma del contrato.

Tanto los componentes como el conjunto del vehículo deberán estar debidamente homologados y legalizados según normativa vigente, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los impuestos, gastos de gestión y tramitación, debiendo ser entregada toda la documentación justificativa que se precise a efectos de funcionamiento.

La entrega de la unidad móvil se realizará en la sede de almacen y custodia que el adjudicatario haya establecido en su propuesta, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de operación, traslado y mantenimiento hasta ese punto.

El adjudicatario deberá suministrar

• Dos copias de los manuales de operación y mantenimiento de la unidad móvil

• Manuales de instrucciones, mantenimiento y garantías de la maquinaria e equipos instalados.

HAZI FUndazioa tendrá la facultad de inspeccionar y de ser informada del proceso de fabricación o elaboración del producto que haya de ser entregado como consecuencia del contrato, pudiendo ordenar o realizar por sí misma análisis, ensayos y pruebas de los materiales que se vayan a emplear, establecer sistemas de control de calidad y dictar cuantas disposiciones estime oportunas para el estricto cumplimiento de lo convenido.

7. FASE DE DEMOSTRACIÓN

Tras la fabricación y entrega, comenzará la fase de demostración del dispositivo, con una duración mínima de UNA (1) SEMANA, durante la cual se explicará y probará el funcionamiento de la unidad móvil, y de los equipos de la misma.

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos de operación y mantenimiento durante la Fase de Demostración. La evaluación del funcionamiento y su capacidad de dar respuesta con criterios de calidad y eficiencia a las necesidades del servicio, se realizará con la implementación y puesta en marcha de un Escenario Demostrador en una zona geográfica de la CAPV a determinar. HAZI Fundazioa comunicará al adjudicatario con una antelación mínima de UNA (1) SEMANA, las fechas en las que tendrá lugar dicha fase de demostración, así como la localización geográfica de la misma.

8. CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El adjudicatario declara conocer las obligaciones legislativas en materia medioambiental que pudieran resultar de aplicación de las actividades por él desarrolladas al amparo del presente

contrato y se compromete a cumplir con todos los requisitos y exigencias legales que en materia de medio ambiente le sea de aplicación.

Del mismo modo, para maquinaria y vehículos, el adjudicatario declara no haber alterado los elementos de regulación de la combustión de modo que se hayan modificado las emisiones de gases, pudiendo demostrar que sus máquinas cumplen con los niveles de emisión autorizados mediante el análisis de emisión de gases realizado por un Organismo de Control Autorizado (OCA), si HAZI Fundazioa así lo requiere.

El adjudicatario, de acuerdo a la normativa que le afecte en cuanto a la actividad a realizar, declara su intención de reducir a lo estrictamente necesario el consumo de materias primas que comprometan la sostenibilidad de los ecosistemas naturales de los cuales se obtienen.

9. PRESENTACION DE DOCUMENTACIÓN

En el sobre 2, la empresa licitante deberá deberá presentar:

9.1. Memoria descriptiva de la unidad móvil ofertada con el siguiente contenido mínimo:

• Marco normativo que cumplirá en materia de seguridad vial, transporte y normas específicas de higiene.

• Planos y descripción física de la unidad móvil.

• Descripción funcional y diagramas de flujo, organización del trabajo y valoración de medios humanos necesarios para su funcionamiento.

• Descripción de la maquinaria y equipamiento de la unidad móvil

• Propuesta de diseño de la imagen interior y exterior de la unidad móvil

El adjudicatario presentará un proyecto técnico con la propuesta de diseño sobre papel y en soporte informatizado en 2 dimensiones que deberá contemplar por lo menos los siguientes apartados:

- Marco normativo que cumple la unidad móvil
- Documentación de registro y homologación.
- El diseño deberá cumplir con las exigencias normativas y homologaciones correspondientes en materia de seguridad vial, transporte y normas específicas de higiene.
- Descripción física de la unidad móvil
    - Dimensiones
    - Características de materiales y equipamientos. Una vez adjudicado, se entregarán fichas técnicas de características de los materiales y prestaciones de los equipos instalados.
    - Descripción de necesidades y consumos eléctrico y agua, así como valoración de volumen de generación de residuos y subproductos teniendo en cuenta un uso funcional medio.
- Descripción funcional de la unidad móvil
    - Descripción y diagrama de flujo

    - Descripción de la organización del trabajo y valoración de medios humanos necesarios para su funcionamiento
- Planos de montaje y esquemas técnicos
- Imágenes de propuesta de diseño de la imagen interior y exterior de la unidad móvil
- Protocolo de actuación en caso de emergencia y/o evacuación urgente.
- Posibles mejoras aportadas a las especificaciones técnicas requeridas (baño supletorio, barra auxiliar, iluminaciones decorativas, electrificación de cerramientos de barra o despliegue de toldos,…).

La memoria descriptiva no superará los 20 folios por una sola cara, con fuente y tamaño de letra Arial 11 e un espacio entre líneas de 1,5 en formato editable .docx o .odt. Las páginas estarán numeradas y el contenido además de ajustarse a las condiciones que se establecen en este pliego, tendrá que describir necesariamente cada uno de los apartados mencionados anteriormente.

9.2. Memoria descriptiva relacionada con las características del lugar de almacenamiento del módulo y las características del servicio de movilidad ofertado, con el siguiente contenido mínimo:

- Requisitos del Almacenamiento

Tal y como se ha señalado previamente, la custodia del módulo debe realizarse en un radio no superior a 50 km de alguna de las sedes de la Fundación Hazi sitas en Arkaute (Granja Modelo, s/n, 01192 Arkaute, Araba-Álava) o Abadiño (Torre Muntsaratz. Muntsaratz 17A, 48220 Abadiño, Bizkaia), de forma que se garantice un acceso adecuado al personal de la Fundación Hazi que necesite ejecutar cualquier trabajo de suministro, adaptación, decoración, equipamiento o de otro tipo, del módulo a suministrar. Requisitos a justificar:

- Ubicación del espacio de almacenamiento
- Plano de distribución del almacén, con especificación del espacio destinado al depósito del Módulo
- Justificación de la adecuación a normativa del espacio y certificaciones municipales necesarias para el ejercicio de la actividad
- Condiciones de almacenamiento (entradas y salidas, espacio disponible para el módulo, altura, instalaciones, equipamiento, elementos de seguridad, etc.)
- Copia de Seguro de Responsabilidad sobre el continente, con capacidad para cubrir daños sobre la totalidad del valor del módulo

- Requisitos del servicio de Movilidad

El servicio incluye la movilidad de la unidad, entendiéndose por tal la acción de desplazar el módulo funcional desde su instalación de almacenamiento hasta el punto en el cual se va a desarrollar su función y su retorno al mismo, incluyendo las labores de montaje y despliegue del módulo in situ, su limpieza posterior y la reposición de los consumibles necesarios para su funcionamiento. El servicio puede producirse en el mismo día o bien producirse con un intervalo entre el montaje y el desmontaje de uno o varios días, considerandose que en el intervalo no será necesaria la presencia del chofer-montador, aunque si su disponibilidad a estar localizable por parte de los usuarios del módulo funcional. Requisitos a justificar:

- Curriculum del personal destinado a ejercer las labores de chofer-montador

- Descripción de la sistemática de trabajo a desarrollar entre HAZI Fundazioa y el adjudicatario para la correcta ejecución de la actividad (teléfono de contacto, correo electrónico, anticipación de las solicitudes de traslado, modos de acceso del personal de HAZI al módulo, personal responsable, medidas de seguridad de acceso al espacio de almacenamiento,…)
- Justificación de la disponibilidad del elemento tractor necesario para el desplazamiento del módulo y características del mismo.