



Drinks &
Wine Campus

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONCURSO DE PROYECTOS CON INTERVENCIÓN DE JURADO Y, EN SU CASO, PARA LA REDACCIÓN DE LOS PROYECTOS BÁSICOS Y DE EJECUCIÓN Y DIRECCIÓN FACULTATIVA DE LAS OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE LOS DOS EDIFICIOS EDA DRINKS & WINE CAMPUS (UNO SITO EN VITORIA - GASTEIZ Y OTRO EN LAGUARDIA), CONVOCADO POR BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

1. OBJETO DEL CONCURSO

El objeto del presente procedimiento es la selección de la propuesta que aporte las soluciones de mayor calidad y excelencia desde el punto de vista funcional, estético, tecnológico, medioambiental, constructivo y económico para la construcción de los dos Edificios EDA definidos a continuación, así como, en su caso, la adjudicación, mediante procedimiento negociado sin publicidad, al autor de la propuesta ganadora, del contrato para la redacción del proyecto básico y de ejecución y para la dirección facultativa de las obras del mismo.

El proyecto se basará en los aspectos especificados en el presente pliego de prescripciones técnicas y de acuerdo con las indicaciones técnicas recogidas en el documento comprensivo del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle**, del que este pliego recoge los aspectos principales, y que se entregará como información en la segunda fase de este concurso.

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 urbano y parque natural.

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.

En 2021 se publica un concurso internacional para la construcción de un nuevo edificio que albergue el proyecto GOe

La Fundación cuenta con un Consejo Internacional constituido por algunos de los y las 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 4000 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, empoderarlo 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, en Donostia, se encuentra en fase de construcción GOE (Gastronomy Open Ecosystem) supone un nuevo paso adelante en la evolución de la fundación, 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 y que está previsto que esté finalizado en primavera del 2025.

2.2. EDA Drinks & Wine Campus

El EDA Drinks & Wine Campus, desarrollado por Basque Culinary Center y promovido por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, es una iniciativa pionera destinada a revolucionar el sector de bebidas y vino. Este campus se erige como un ecosistema integral que combina la riqueza cultural y tradicional con prácticas y tecnologías modernas, con el objetivo de impulsar un desarrollo económico y social sostenible.

Este proyecto busca redefinir el valor de las bebidas y el vino mediante un enfoque holístico que incluye sostenibilidad, salud y tecnología, estableciendo nuevos estándares a nivel mundial. Diseñado como un espacio de aprendizaje y experimentación, el campus fomenta la creatividad, colaboración e innovación, convirtiéndose en un punto de encuentro para profesionales, estudiantes, investigadores y emprendedores.

La arquitectura y diseño de EDA Drinks & Wine Campus son clave para reflejar sus valores y objetivos, creando un entorno que inspire y facilite el intercambio de ideas y conocimientos. Con una misión centrada en el desarrollo sostenible a través de las bebidas y el vino, y una visión de convertirse en un referente internacional en innovación, el campus marca un hito en formación, investigación y emprendimiento en el sector. Los valores de pasión, excelencia, innovación y compromiso social guían este proyecto, reflejando el espíritu del Basque Culinary Center.

2.3. LOCALIZACIÓN

En la documentación del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se entregará a los 3 finalistas, se recogerán indicaciones acerca de las dos localizaciones concretas y los parámetros urbanísticos con los que se habrán de proyectar ambos edificios

3. ALCANCE DEL PROYECTO

La finalidad de este concurso es, por lo tanto, la selección de una propuesta arquitectónica de conceptualización de los dos Edificios EDA y del espacio libre adyacente. Todo ello en un proyecto de arquitectura singular que dialogue con el entorno urbano directo.

Por lo tanto, el Alcance final de los trabajos a contratar será el siguiente:

- La redacción del **Proyecto Básico y de Ejecución de las dos localizaciones** que comprendan todas las actuaciones establecidas en este pliego.
- La **Dirección Facultativa** de las dos obras.

El alcance final de los servicios se recoge en el apartado 5 del presente pliego.

4. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO.

A continuación, se incluye un primer acercamiento a criterios y consideraciones generales que se desarrollarán más detalladamente en el **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se entregará a los 3 finalistas.

4.1. CRITERIOS Y CONSIDERACIONES GENERALES DE DISEÑO

Los edificios se proyectarán de acuerdo con 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 fueran dictados por los organismos encargados de su supervisión, legalización, certificación o visado.

Cada uno de los dos edificios, persigue:

- Generar en el entorno **un espacio de carácter singular** que actúe como **Faro de atracción no solo de talento universitario, emprendedor e investigador, sino también de turismo cultural único**, un espacio de interacción social y cultural en torno al sector bebidas y vino, un dinamizador económico y, en definitiva, un espacio de Experiencia que pondrá Araba en el mapa internacional.
- Afianzar la **conceptualización urbana del edificio**. Siguiendo las pautas de otros campus universitarios de referencia mundial, el/los edificio/s deberá permitir una interacción estrecha con la sociedad y el ecosistema económico y cultural del entorno directo.

Para ello, deberá partir de las siguientes consideraciones genéricas:

- Integración con el entorno. Deberá interactuar con el entorno directo para mejorar la accesibilidad y comunicación de este en relación con los flujos turísticos y culturales de la ciudad.
 - Dotar al/los edificio/s de un diseño arquitectónico que lo caracterice como un espacio de referencia a nivel local e internacional.
- Criterios generales de diseño

La actuación que se proyecte deberá regirse por los siguientes **criterios**:

- El diseño de la imagen del edificio¹ deberá ser singular y funcional, acorde con los objetivos indicados en los puntos anteriores.
 - Respeto a la condición arquitectónica de los edificios existentes en el entorno.
 - Vinculación con los flujos turísticos y culturales del entorno.
 - Optimización y rentabilización de los usos y circulaciones.
 - 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

❖ Criterios sobre la implantación 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 circundante, respetando el desarrollo articulado de edificios y espacios libres/naturales vinculados.
- La resolución de los accesos rodados al edificio en sintonía con la urbanización tanto de la parcela como del espacio colindante.

¹ La referencia al "edificio" en el presente Pliego se entenderá realizada a cada uno de los edificios objeto del contrato.

❖ 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 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.

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 tres 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.

De cara a la definición de las necesidades de control de los accesos exteriores al edificio y a los distintos espacios del interior, en el documento del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se hará llegar a los tres finalistas en la 2ª Fase, se incluirá una relación de Zonas de Seguridad y Grados de Accesibilidad de los usuarios del centro a los diferentes espacios generales.

❖ 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.

En el **documento del Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se hará llegar a los finalistas en la 2ª Fase, se incluirán consideraciones particulares de los diferentes sistemas de instalaciones. Igualmente, se indicarán necesidades particulares de los espacios identificados.

❖ 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.

4.2. PROGRAMA DE NECESIDADES

A continuación se presentan a modo orientativo y no exhaustivo la descripción de los programas funcionales con una estimación de metros cuadrados, que se detallarán más en profundidad en el **documento del Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se hará llegar a los finalistas en la 2ª Fase.

EDA se concibe como un único centro de formación que parte su instalación en dos espacios diferentes pero complementarios. Ambos espacios deben de ser pensados como parte de un

mismo ecosistema. Un proyecto, dos espacios.

En uno de los espacios, la propuesta se insertará en una parcela urbana (Vitoria - Gasteiz), mientras que el otro en una parcela ubicada en un entorno natural (Laguardia). Ambos centros tendrán un discurso paralelo que los alumnos podrán reconocer y sentirse identificados.

La experiencia EDA será una oportunidad única no solo en nuestro entorno, sino en el mundo. Será cuna de profesionales de prestigio y referente para el sector de las bebidas y el vino a nivel internacional.

Los estudiantes tendrán la oportunidad de complementar los conocimientos y prácticas específicas del centro que corresponda a su especialización profesional con sesiones formativas, talleres prácticos y experiencias complementarias que se produzcan en el segundo centro.

4.2.1. EDIFICIO VITORIA - GASTEIZ

Una ciudad casi milenaria fundada en 1.181 por el rey Sancho VI de Navarra y que conserva intacto su trazado medieval en forma de almendra. Definen también la ciudad moderna sus 42 m² de zonas verdes por habitante y su gran tradición enogastronómica.

Un enclave vinculado a la tradición y el carácter de una zona con identidad propia que ha sabido adaptarse al paso del tiempo contando en la actualidad con una amplia oferta gastronómica, cultural y deportiva que atrae la atención dentro y fuera de nuestras fronteras.

Es una ciudad compacta de unos 250.000 habitantes, enclavada en un entorno de gran riqueza biológica y paisajística, con una elevada calidad de vida. Su ubicación en el cruce del eje transeuropeo Madrid-París con el eje ibérico Barcelona-Oporto, la convierten en un enclave de interés a nivel económico.

Se estima un edificio con una superficie construida aproximada de 4.000 m². A continuación se detallarán los espacios principales que contemplará este centro a modo orientativo:

- PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN, con una superficie aproximada de 525m²

La producción se centra en 3 líneas (cerveza, sidra, destilados y salud) con espacio para la producción específica de cada tipo de bebida elaborado, espacio para su envejecimiento, para el llenado y para las labores de expedición de producto. Cada espacio del programa vinculado a una fase de elaboración de producto deberá estar equipado y acondicionado garantizando las condiciones propias del modelo de producción específico. El modelo de enseñanza fundamentado en el principio learning by doing tendrá en el espacio destinado a la producción académica su máxima expresión.

- INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA, con una superficie aproximada de 500m²

La práctica aplicada y la investigación serán parte esencial del programa que reforzará el criterio propio 360°. Talleres de catas destinados tanto a la práctica docente como abiertos a

gente ajena al centro (empresas, grupos de amigos, etc.), conectados con una pequeña cocina que permita plantear además experiencias de maridaje y próximos a un aula de coctelería.

Para la investigación, laboratorios especializados tanto para estudiantes como para investigadores.

- AULARIO, con una superficie aproximada de 805m²

Zona docente organizada en aulas que permitan su compartimentación y/o agrupación para ganar en flexibilidad funcional, asegurando la insonorización al modular. Las aulas formativas se complementan con un aula de audiovisuales, aula y salas polivalentes y un auditorio.

- OCIO Y ENTRETENIMIENTO, con una superficie aproximada de 175m²

Espacios que además de ser de uso propio del centro, permitirán el intercambio de experiencias con la ciudad ampliando la oferta de ocio y cultural próxima. Exposiciones, catas, charlas, cursos especializados para mentes inquietas y una amplia oferta de opciones que servirán de motor en el entorno del nuevo centro.

Espacios que conectaran con la red existente y atraerán flujos dando a conocer los procesos productivos y logros académicos del centro, contribuyendo a generar identidad.

- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS, con una superficie aproximada de 330 m²

Parte del programa integrada por los espacios que complementan el programa docente, mejorando el día a día de los alumnos proporcionando/es servicios prácticos. Un espacio polivalente de trabajo y estudio, cafetería/vending y una cocina de servicio.

- SERVICIOS INTERNOS, con una superficie aproximada de 140m²

Aquellos destinados a los agentes responsables de la gestión y de la actividad docente. Salas de profesores, salas de reuniones, boxes para llamadas, una oficina abierta de trabajo. Espacios organizados bajo principios de funcionalidad y transparencia.

- ZONA LOGÍSTICA, con una superficie aproximada de 275m².

Se trata de la parte del programa necesaria para gestionar y ordenar la recepción de materia prima y productos, así como su almacenaje previo a la fase de producción.

El espacio se plantea con una visión global con el fin de favorecer la máxima eficiencia y practicidad posibles.

- USOS GENERALES, con una superficie aproximada de 1250m²

A este grupo corresponden los espacios destinados a vestuarios, taquillas, aseos, duchas, cuartos de limpieza y otros equivalentes que garantizarán.

4.2.2. EDIFICIO LAGUARDIA

Laguardia es famosa por su bien conservado casco antiguo, que está rodeado de murallas que datan de la Edad Media. Las calles empedradas y las antiguas iglesias, como la Iglesia de Santa María de los Reyes, con su impresionante portada gótica policromada, aportan un sentido palpable de historia. Las casas y palacios de piedra adornan las calles, creando una atmósfera que parece sacada de otra época.

Laguardia está situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en un entorno natural espectacular rodeada por la Sierra de Toloño. Laguardia está rodeada de viñedos en altitud, dotados de suelos únicos, contando con un clima fresco, alta pluviometría favoreciendo la elaboración de vinos icónicos a nivel internacional. Las numerosas bodegas que rodean la ciudad ofrecen visitas y catas, lo que convierte a Laguardia en un destino popular para los amantes del vino.

Se ha desarrollado en los últimos años un nuevo concepto de turismo, el enoturismo, vinculado a una amplia oferta de actividades durante todo el año que tienen lugar en la Ruta del Vino de Rioja.

El edificio de Laguardia pretende ser un espacio en relación directa con la tierra, con el producto en origen. Un espacio que permitirá el contacto con la raíz del proceso, acercando al alumnado a cuestiones prácticas de primer orden en viticultura aplicada, enología aplicada y su caracterización en la elaboración de vinos de calidad.

Un centro polivalente y modulable, que ofrezca configuraciones diversas, permitiendo siempre la visita a modo de recorrido a través de los procesos productivos, sin generar interferencias con la actividad docente, pero permitiendo la divulgación y visibilidad del modelo formativo innovador propuesto.

Se estima un edificio con una superficie construida aproximada de 2.500 m². A continuación se detallan los espacios principales que contemplará este centro a modo orientativo:

- PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN, con una superficie aproximada de 395m²

La producción se centra en 2 líneas de elaboración con espacio para la producción, envejecimiento, llenado y labores de expedición de producto. Cada espacio del programa deberá estar equipado y acondicionado garantizando las condiciones propias del modelo de producción específico. El modelo de enseñanza fundamentado en el principio learning by doing tendrá en el espacio destinado a la producción académica su máxima expresión.

- LOGÍSTICA, con una superficie aproximada de 185m²

Parte del programa necesaria para gestionar y ordenar la recepción de materia prima y productos, así como su almacenaje previo a la fase de producción. El espacio se plantea con una visión global con el fin de favorecer la máxima eficiencia y practicidad posibles.

- INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA, con una superficie aproximada de 400m²

La práctica aplicada y la investigación serán parte esencial del programa que reforzará el criterio propio 360°. Talleres de catas destinados tanto a la práctica docente como abiertos a gente ajena al centro (empresas, grupos de amigos, etc.), conectados con una pequeña cocina que permita plantear experiencias de maridaje. Para la investigación laboratorios especializados para estudiantes.

- ESPACIOS INCUBADORAS DE EMPRENDIMIENTO, con una superficie aproximada de 200m²

Incubadora de emprendimiento del vino y la sidra en que diferentes bodegas emergentes puedan mostrar y ofrecer su producción. Un espacio para compartir e impulsar. Una apuesta por el talento como medio facilitador para dar viabilidad a las ideas.

- AULARIO, con una superficie aproximada de 345 m²

Zona docente organizada en aulas que permitan su compartimentación y/o agrupación para ganar en flexibilidad funcional, asegurando la insonorización al modular. Las aulas formativas y/o sala polivalente se complementan con un auditorio.

- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS, con una superficie aproximada de 60m²

Parte del programa integrada por los espacios que complementan el programa docente, mejorando el día a día de los alumnos proporcionando/es servicios prácticos. Un área de descanso y vending y una cocina de servicio.

- SERVICIOS INTERNOS, con una superficie aproximada de 100m²

Aquellos destinados a los agentes responsables de la gestión y de la actividad docente. Sala de profesores y de reunión, y oficina abierta de trabajo. Espacios organizados bajo principios de funcionalidad y transparencia.

- OCIO Y ENTRETENIMIENTO, con una superficie aproximada de 200m²

Espacios de uso propio del centro, así como abierto a visitantes aportando oferta de ocio y cultural. Exposiciones, catas, charlas, visitas guiadas y una amplia oferta de opciones como motor en el entorno del nuevo centro. Espacios que conectaran con la red existente y atraerán flujos dando a conocer los procesos productivos y logros académicos del centro, contribuyendo a generar identidad.

- USOS GENERALES, con una superficie aproximada de 615m²

A este grupo corresponden los espacios destinados a vestuarios, taquillas, aseos, duchas, cuartos de limpieza y otros equivalentes que garantizarán la funcionalidad del centro.

En el documento del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se hará llegar a los tres finalistas en la 2ª Fase, se incluirá un desglose del programa de necesidades en espacios específicos de los edificios. Para ello, se incluirán fichas individuales de cada uno, indicando las características de uso y constructivas principales. Asimismo, se empleará un organigrama funcional primario que define las relaciones entre ellos, en función de los usuarios previstos en el centro.

5. PREVISIONES DE DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO

5.1. DESARROLLO DEL PROYECTO

Una vez fallado el concurso, BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA iniciará mediante procedimiento negociado la adjudicación del servicio de redacción de los proyectos básicos y de ejecución al concursante clasificado en primer lugar, todo ello según recogido en las Bases del concurso.

El desarrollo del Proyecto de cada una de las localizaciones se realizará en dos fases:

- Proyecto Básico.
- Proyecto de Ejecución.

Los plazos estimados para la redacción de estos son los siguientes. Estos plazos serán objeto de negociación según lo recogido en las Bases del concurso:

- Proyecto Básico: 4 meses, desde la adjudicación.
- Proyecto de Ejecución: 5 meses tras la entrega y visto bueno del Proyecto Básico.

En la fase de Proyecto será obligado mantener al menos dos reuniones mensuales entre el equipo de arquitectura y BCC, pudiendo realizarse otras en el caso de requerimiento por cualquiera de las partes.

5.2. ALCANCE DE LOS DOCUMENTOS Y SERVICIOS

- Alcance de los Documentos de Concurso

La documentación necesaria para expresar la concepción inicial solicitada en este pliego, así como el alcance requerido están recogidos en las Bases del concurso.

- Alcance de los Servicios

Los documentos necesarios que son objeto de la contratación posterior 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 en Fase de Proyecto Básico 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: tales como proyecto de climatización, gas, agua, instalación de protección contra incendios, instalación de ascensores, instalaciones de seguridad, instalaciones de alumbrado público, instalaciones de jardinería y riego de la parcela, instalaciones de voz y datos, etc. y otros proyectos específicos necesarios para la ejecución.
- 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 Facultativa 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 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 mensuales.
 - 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.

❖ 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*.