

Plec de prescripcions tècniques per al subministrament de dues cuines mòbils per als mercats municipals de Barcelona

1. Antecedents i motivació del contracte

La xarxa de Mercats de Barcelona, gestionada des de 1992 per l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, està formada per 43 mercats en 40 edificis o equipaments. 39 d'aquests mercats són alimentaris i 4 no alimentaris, i estan distribuïts en els 10 Districtes de la ciutat, essent un element articulador de la vida als barris de Barcelona.

Com a eixos vertebradors de la vida social, econòmica i cultural de la ciutat, els mercats tenen una funció important com a motors econòmics del barri, però també com a prescriptors culturals de la ciutat, promotors de la cohesió social relacionats amb la resta dels agents i entitats del seu entorn i centres relacionals, educadors i socialment responsables. Els mercats són espais on no sols es compra, sinó on també es conviu. Actuen com a escenari de molts esdeveniments tant de promoció comercial com de difusió de valors que comparteixen amb la ciutadania realitzant, durant tot l'any, diferents activitats familiars, infantils, gastronòmiques, de sensibilització social, culturals, i tradicionals on hi participen els veïns i veïnes del barri i de la ciutat.

És precisament en aquest àmbit de la promoció comercial en què una de les activitats més habituals dels mercats és l'organització de tallers, *show cooking* i cursos de cuina. Aquest tipus d'iniciatives permeten posar en valor el producte de qualitat dels mercats, així com reforçar campanyes específiques en relació amb els productes de temporada, per exemple. Són activitats amb una molt bona acollida per part de la ciutadania i que permeten als mercats estar al centre de la dinamització econòmica i de la vida social dels barris.

Tanmateix, per tal de poder fer aquestes activitats es requereix d'una infraestructura complexa com és una cuina. Això obliga a que aquestes activitats només es poden realitzar en els espais on ja existeix aquest tipus d'equipament. En conseqüència, resulta difícil poder organitzar activitats d'aquest tipus a l'aire lliure si no és a través d'un lloguer que té un cost elevat. D'altra banda, cal tenir en compte que no tots els mercats disposen d'una cuina dins el seu recinte i això porta a que aquestes activitats no siguin accessibles als recintes on només hi ha una sala polivalent no equipada.

La voluntat dels mercats és la d'arribar a un públic més ampli i d'oferir el màxim de serveis a la ciutadania i és per aquest motiu que aposta per la compra de dues cuines mòbils que estaran a disposició dels mercats perquè aquests puguin organitzar activitats amb la infraestructura necessària.

Per tal d'acomplir aquestes necessitats, cal que les cuines siguin mòbils i autònomes. Això implica que cal disposar d'un sistema pensat específicament per als requeriments que es demanen. Per aquest motiu, cal que, a part de disposar dels recursos necessaris per a la

preparació i la cocció dels aliments, es creï un model de cuina pensat perquè es pugui utilitzar en qualsevol espai interior i exterior. Per exemple, han de contemplar un sistema d'extracció de fums autònom. D'altra banda, ha de tenir en compte la diversitat de formes de cocció: planxa, forn, fregidora, etc.

Disposar d'aquestes cuines, permetrà ampliar la tasca dels mercats municipals com a promotors dels productes frescos, de qualitat, variats i saludables entre la ciutadania, teixir noves relacions de cohesió social amb els barris i ampliar l'oferta de serveis que proporcionen habitualment i que fan del model Barcelona un referent internacional de la gestió públicoprivada. Per tots aquests motius, es decideix tirar endavant la present licitació.

2. Abast

Lliurament de dues cuines incloent un manteniment anual durant dos anys, d'acord amb les característiques detallades en el punt 4 d'aquest Plec Tècnic.

3. Objectius i beneficis esperats

L'adquisició de dues cuines mòbils per a l'ús dels mercats municipals de Barcelona persegueix els següents objectius:

- Ampliar l'oferta d'activitats dels mercats municipals amb tallers, *show cooking*, cursos de cuina, etc. sense necessitat de requerir un espai prèviament equipat
- Possibilitar la realització d'activitats de cuina a la via pública per apropar els mercats a la ciutadania amb una reducció important de costos derivat de l'estalvi del lloguer de materials
- Dotar de la infraestructura necessària per a les activitats dels mercats que no disposen de cuina dins els seus recintes
- Promocionar el producte fresc, de qualitat i de temporada dels mercats municipals

Els beneficis esperats del projecte són:

- Dinamitzar econòmicament els mercats municipals a través d'activitats de promoció de producte
- Promocionar els mercats municipals com a eixos de cohesió social dels barris

4. Característiques de les cuines mòbils

4.1. Mobiliari

L'estructura de la cuina ha d'estar formada per tres mobles fabricats amb xapa d'1,5 mm. A continuació es presenten les característiques d'aquests tres mobles. Les referències "GN" remetent a la normativa europea EN-631 d'estandardització de formats ("*gastronorm*").

4.1.1. Característiques del moble 1

El moble 1 ha de tenir unes dimensions de 2000x800x850 mm. i ha d'estar format pels següents elements:

- 1 compartiment tancat per dipositar les deixalles
- 1 tremuja (o mecanisme similar amb rampa) per a les deixalles integrada a la porta
- 1 cubeta refonsada de 400x340x200 mm.
- 1 baix mostrador especial de 1000 amb motor acoblat en la part posterior per a la refrigeració
- 2 jocs de guies GN 2/3 per mostrador baix
- 1 buc de guies GN 2/3
- 3,7 ml de laterals i part posterior vista
- 3,7 ml de plastró posterior alt de 600 mm. vist a dues cares, encolat i amb 3,6 ml de soldadura lineal
- 1 dipòsit per aigua neta d'aproximadament 1000x80x600 mm. amb aixeta, amb desaigna incorporat a la part inferior
- 1 dipòsit a la part inferior de l'anterior, amb les mateixes dimensions i amb aixeta incorporada
- 1 joc de 4 rodes inox, dues de les quals han de tenir frens
- 4 ràcords soldats al dipòsit de 3/4 inox per aigües netes i brutes

4.1.2. Característiques del moble 2

El moble 2 ha de tenir unes dimensions de 2000x800x650 mm. i ha d'estar format pels següents elements:

- 1,5 ml de moble amb un prestatge inferior
- 1 encaix de desnivell
- 1 compartiment tancat per dipositar les deixalles
- 1 tremuja (o mecanisme similar amb rampa) per a les deixalles integrada a la porta
- 3,6 ml de part posterior i lateral vist
- 3 forats per col·locar un caixetí individual de plaques de guix i cartró.
- Mecanisme d'endolls i instal·lació dels mateixos
- Conductes galvanitzats per l'aspiració i expulsió del fum dels elements de cocció
- 2,8 ml de plastró posterior amb reixa d'aspiració
- 1 joc de 4 rodes inox, dues de les quals han de tenir frens

4.1.3. Característiques del moble 3

El moble 3 és un buc de calaixos de 500x600x900 mm, amb plastró posterior i lateral de 100 mm. Els laterals i la part posterior a vista requereixen bons acabats. El buc ha de tenir un joc de 4 rodes, dues de les quals han de disposar de frens

4.2. Equipament

4.2.1. Planxa elèctrica

Planxa elèctrica de crom dur, amb unes dimensions aproximades de 400x600x260 mm. i amb una superfície útil de mínim 341x394 mm. Potència de 4,8 kw. Voltatge: 400 v. III + N +T. Pes: 48 kg. aprox.

4.2.2. Fregidora

Fregidora elèctrica de 8 litres, amb unes dimensions aproximades de 400x600x260 mm. Cistella de 220x310x105 mm 8 litres de capacitat. Potència: 5 kw. Voltatge: 400 v. III + T. Pes: 45 kg. aprox.

4.2.3. Placa d'inducció

Placa d'inducció elèctrica, amb unes dimensions aproximades de 400x600x260 mm. i una placa de 320x320 mm. Potència: 3,5 kw. Voltatge: 200 v. II + T. Pes: 45 kg. aprox.

4.2.4. Wok

Wok elèctric, amb unes dimensions aproximades de 400x600x260 mm. Potència: 5 kw. Voltatge: 400 v. III + N +T. Pes: 45 kg. aprox.

4.2.5. Forn

Forn elèctric, amb unes dimensions aproximades de 655x621x567 mm. i capacitat per a 6 safates GN 2/3. Ha de permetre diferents mètodes de cocció (p. ex.: afogar, estofar, graella) i s'ha de poder usar amb vapor i aire calent de forma independent, successiva o combinada. Cal que disposi de sistemes intel·ligents de gestió: iDensitycontrol (gestió intel·ligent del clima de cocció), iCookingSuit (intel·ligència de gestió flexible) i iProductionManager (gestió intel·ligent de la producció prioritzant, eficiència, temps de finalització o rapidesa). D'altra banda, ha de disposar d'un sistema intel·ligent de neteja i descalcificació i CareSystem amb diferents programes, respectuos amb el medi ambient i d'alta velocitat (menys de 30 minuts). Potència: 5,7 kw, trifàsic.

4.2.6. Campana extractora

Campana extractora de fums per condensació, amb unes dimensions aproximades de 657x580x329 mm. Cal que absorbeixi vapors i fums que funcioni amb connexió elèctrica i que no requereixi cap connexió exterior.

4.3. Altres

Les cuines han d'incloure també:

- Grup de pressió compacte amb bomba i antiretorn (per al moble 1)
- Filtre electroestàtic 2 tapes, esquerra. 1250 m³ (sortida d'aire per l'esquerra, des del quadre elèctric)
- Kit de connexió aigua/desaigua
- 1 any de garantia relacionada amb la maquinària: en mà d'obra, desplaçaments i materials (quedant excloses les avaries originades per problemes en el

subministrament elèctric o causes alienes a la instal·lació i les derivades d'un ús incorrecte del maquinari)

- 2 anys de garantia en mà d'obra, desplaçaments i materials del forn intel·ligent (quedant exclosos les làmpades, els vidres i els rivets)
- Caixes protectores per al transport de la cuina. Aquestes caixes han de ser resistents, desmuntables per davant i pel damunt i de tres dimensions diferents, segons les mides dels mobles

5. Serveis associats al contracte

El licitador serà l'encarregat de:

- Subministrar les dues cuines amb tots els elements indicats en el punt 4 del present plec.
- Entregar les dues cuines a l'adreça o adreces proporcionades per l'IMMB.
- Muntar les dues cuines.
- Fer les instal·lacions corresponents per tal d'entregar la cuina a punt per la seva posada en funcionament.
- Assessorar en el funcionament i utilització de les cuines.
- Formar a les persones necessàries per a la utilització del forn elèctric professional.
- Mantenir actualitzat el software del forn elèctric amb sistemes de gestió intel·ligent.
- Proporcionar un sistema de manteniment i de resolució d'incidències segons necessitats descrites en el punt següent.

5.1. Manteniment de la instal·lació de les cuines

L'adjudicatari serà el responsable d'aplicar les mesures preventives i correctives necessàries per tal de subsanar qualsevol incidència en el funcionament de les cuines.

La resolució d'incidències relacionades amb el manteniment es farà segons els següents nivells de servei.

Resolució d'incidències	Temps de resposta	Temps de diagnòstic	Temps de resolució
Incidència crítica	1 hora	4 hores	8 hores
Incidència greu	2 hores	8 hores	22 hores
Incidència normal	4 hores	16 hores	40 hores

Tipus d'incidències:

- **Incidència crítica:** El sistema no funciona o una de les funcionalitats bàsiques no funciona. Implica una impossibilitat de fer ús de la cuina.

- **Incidència greu:** Una de les seves funcionalitats té una anomalia important però no impedeix l'operativa normal de la resta de funcionalitats.
- **Incidència normal:** El sistema o una de les seves funcionalitats té una incidència normal.

Franges de temps:

- **Temps de resposta.** És el temps transcorregut des de que la incidència és comunicada a l'adjudicatari fins que un tècnic qualificat es posa en contacte amb el responsable de l'aplicació o la persona que es designi.
- **Temps de diagnòstic.** És el temps transcorregut des de que la incidència és comunicada a l'adjudicatari fins que l'adjudicatari fa un diagnòstic del problema.
- **Temps de resolució.** És el temps transcorregut des de que la incidència és comunicada a l'adjudicatari fins que es considera tancada pel responsable de l'aplicació o la persona que es designi.

El temps de resposta, diagnòstic i resolució es compta sobre l'horari de 8:00 a 18:00 de dilluns a divendres. Notar que en el cas de les incidències, el temps de resposta és acumulatiu: és a dir, que tots els temps comencen a comptar des de l'inici de la comunicació de la incidència. En aquest cas, una millor resposta en un temps, dóna més marge en els temps de resposta posterior.

D'altra banda, durant els dos primers anys, l'adjudicatari haurà de dur a terme una revisió general de les cuines amb mesures predictives per tal que aquestes es trobin en un òptim funcionament. Això vol dir, el manteniment preventiu dels forns elèctrics i les seves campanes amb la revisió de fungibles necessaris (rivets, maneguets, filtre d'entrada d'aire, frontisses i filtre ultravent), el manteniment preventiu dels elements frigorífics que inclogui la comprovació de les pressions de treball, la inspecció visual de l'estat dels tubs, la revisió dels components elèctrics i la neteja de condensadors; el manteniment preventiu del sistema d'extracció amb la revisió i canvi de filtres (tres filtres per cuina) i el repàs dels mobles (incloent, per exemple, el reforç de cargols, l'ajustament de guies, la reparació d'encolats, etc.).