



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

Exp. 125/23

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, 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 público-privada. 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

Les cuines han d'estar formades per un conjunt de mòduls movibles, que actuïn amb independència entre ells i que es puguin combinar segons necessitats. Caldrà que incloguin tot el llistat d'elements que es detallen a continuació.

4.1. Estació de cocció (2 unitats)



Estació de cuina que faciliti la visualització per part del públic assistent del procés de cuinat. Amb sistema d'extracció de fums amb filtres ionitzadors que durant el procés d'oxidació descomponguin les pudors i el fum blau. Ha d'incorporar 4 zones de cocció amb dues plaques de cocció per inducció integrades. Tant el pont extractor com les plaques de cocció han de ser controlades electrònicament. També cal incloure dues planxes llises d'alumini fos amb revestiment antiadherent ceràmic i un pes màxim de 4,9 kg (dimensions: 530 x 325 x 20 mm).

Cal que disposi de pantalla protectora de vidre de seguretat pel costat obert al públic, així com d'il·luminació (led) sobre l'àrea de cocció. És necessari preveure un espai d'emmagatzematge associat, així com un element per col·locar els plats. També ha de tenir un bloc de calaixos.

Les dimensions de l'estació han de ser les següents: 1020 x 746 x 1366 mm i altura de 960 mm. Pes màxim: 130 kg., amb una capacitat de càrrega de 60 kg. addicionals. Connexió elèctrica: 400V, 50/60Hz, 3N PE, 6,4 kW, endoll CEE de 16 A.

La base ha de ser de color gris i la resta d'acer inoxidable. Cal que disposi de 4 rodes també d'acer (de 125 mm de diàmetre) i que dues d'elles disposin de fre. Ha de tenir protectors a les cantonades i una nansa per facilitar el transport. Finalment, cal incloure una caixa per a l'emmagatzematge i transport de l'estació.

4.2. Moble central amb dos calaixos (2 unitats)

Moble obert per una cara, amb una lleixa al mig (generant dos prestatges) i les dimensions següents: 500 x 700 x 850 mm. Construït amb acer inoxidable setinat, reforçat amb dos calaixos simples i una porta batent. Cal que disposi de 4 rodes també d'acer (de 125 mm de diàmetre) i que dues d'elles disposin de fre.

4.3. Rentamans de peu (2 unitats)

Rentamans independent amb bomba de peu i una dimensió de 500 x 500 x 850 mm. Construït amb acer inoxidable, amb pica de 365 x 340 x 1500 mm i pedal accionador a la part inferior. Cal que tingui dues rodes i nansa pel transport. Ha d'incloure una aixeta giratòria i dues garrafes de 10 litres (una per a l'aigua neta i una altra per a l'aigua bruta).

4.4. Moble obert amb taulell de cuina (1 unitat)

Moble neutre obert a una cara d'acer inoxidable setinat amb potes cilíndriques de 160 mm (regulable 50 mm). Altura de 950 mm i dimensió de 650 x 600 mm.

Taulell de cuina també d'acer inoxidable setinat, amb frontal soldat amb punt rodó acoblat al moble anterior. Les dimensions són les equivalents al moble: 650 x 600 mm.

El resultat final ha de ser un moble amb taulell de cuina a la part superior, i caldrà que inclogui 4 rodes d'acer inoxidable, dues d'elles amb fre.

4.5. Suport de forn (1 unitat)

Suport multifuncional d'acer inoxidable per col·locar un forn en alçada. Cal que disposi de 8 riells per a poder emmagatzemar les safates del forn. Dimensió



adequada a les característiques del forn de pa. Ha de disposar de 4 rodes d'acer inoxidable, dues d'elles amb fre.

4.6. Taula central de treball (1 unitat)

Taula central d'acer inoxidable setinat de 600 x 600 mm. amb frontal soldat amb punt rodó. Cal que disposi de dos prestatges a la part inferior, amb les lleixes també d'acer inoxidable. Potes tubulars i acabades amb 4 rodes d'acer inoxidable, dues d'elles amb fre.

4.7. Forn (1 unitat)

Forn elèctric, amb unes dimensions 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. Monofàsic.

El forn ha de disposar d'una base formada per una taula de 4 potes de les següents dimensions: 629 x 428 x 148 mm.

4.8. Campana extractora (1 unitat)

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.

4.9. Forn de pa (1 unitat)

Forn de convecció amb sistema d'extracció d'humitat i control de la mateixa a l'interior del forn. Amb control analògic, ventilador de dues velocitats i espai per a 4 safates. Amb doble vidre i il·luminació led integrada a la porta. Dimensions: 460 x 330 mm. Voltatge: 220-240V 1N~.

4.10. Abatedor de temperatura (1 unitat)

Abatedor de temperatura professional amb ultracongelació i conservació automàtica, per a tres recipients GN 2/3. Rendiment refrigeració: 7 kg, 90'. Rendiment ultracongelació: 4,9 kg, 240'. Potència: 700 w. Pes màxim: 42n kg. Dimensions: 6000 x 605 x 400 mm.

4.11. Altres

També caldrà incloure una placa freda eutèctica GN 1/1, 150 pastilles de detergent adequades per a la neteja del forn, 150 pastilles descalcificadores per a les cuines, un kit de desaigua i un cossi de plàstic de 50 litres de capacitat (altura: 410 mm, diàmetre: 480 mm).



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	4-8 hores	12 hores
Incidència greu	2 hores	8-12 hores	24 hores
Incidència normal	4 hores	16-32 hores	48 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, dona 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, la campana i les estacions de cocció. S'inclouran 3 visites anuals per a realitzar aquest manteniment, en les quals es substituiran els fungibles que presentin desgast (gomes, bombetes, etc.).