

CONCURSO DE PROYECTOS CON INTERVENCIÓN DE JURADO PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO BÁSICO Y ASISTENCIA TÉCNICA DE DISEÑO DURANTE LA REDACCIÓN DEL PROYECTO DE EJECUCIÓN Y LAS OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS-BASQUE CULINARY CENTER

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE

1. PROYECTO BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA.....	3
2. PROGRAMA DE NECESIDADES Y SUPERFICIES ESTIMADAS	5
3. ENTORNO Y ACCESOS GENERALES	7
4. FICHA URBANÍSTICA.....	7

ANEXOS

- I. ANEXOS DOCUMENTALES
- II. FOTOGRAFÍAS
- III. TOPOGRAFÍA: Archivo DWG
- IV. EXTRACTO DEL PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANA DE DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

1. PROYECTO BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

MONDRAGON UNIBERTSITATEA y varios cocineros vascos han constituido la fundación BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, con el apoyo de las instituciones públicas.

BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA ha decidido la creación y puesta en marcha en Donostia-San Sebastián de una Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas-BASQUE CULINARY CENTER, previéndose su apertura para el año 2011.

1.1. CONTEXTO

El proyecto de creación de la referida Facultad de Ciencias Gastronómicas y del Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas-BASQUE CULINARY CENTER se plantea en un momento en el que, en el contexto general del sector, concurren las circunstancias siguientes:

- Reconocimiento internacional de la cocina vasca. Buena muestra de ello es la concentración de hasta veintidós estrellas Michelin en Euskadi.
- Necesidades formativas en el ámbito de las ciencias gastronómicas no resueltas convenientemente.
- Oportunidades en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación para estimular el sector empresarial vinculado.
- Existencia de una generación de cocineros dispuesta a colaborar para transmitir su legado y contribuir a la creación de una prolífica cantera de cocineros en Euskadi.

1.2. OBJETIVOS

Los principales objetivos perseguidos con la creación de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y del Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas-BASQUE CULINARY CENTER son los siguientes:

- La proyección internacional de Euskadi como meca de la alta cocina mundial.
- La consecución y defensa de una posición de liderazgo.
- La promoción de la investigación y transferencia de conocimiento entre los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados con la gastronomía.
- El aseguramiento de la continuidad de la cocina vasca como polo de alta cocina y de innovación en el futuro.

- La formación de profesionales altamente cualificados.
- La estimulación del desarrollo sostenible en cultura gastronómica, educación alimentaria y tendencias en la alimentación.

1.3. CARACTERÍSTICAS

La Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas-BASQUE CULINARY CENTER, cuyo funcionamiento está previsto se inicie en el año 2.011, deberá tener las características siguientes:

- Tratarse de un centro diferenciado (en su forma y contenido) y especializado en la alta cocina, dirigido para profesionales de todo el mundo.
- Situarse entre los cinco mejores del ranking mundial.
- Proporcionar una rentabilidad instrumental, que pueda reinvertirse en el liderazgo tecnológico y de innovación del mismo.

1.4. FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

Se impartirán tres tipos de formación:

- **Grado en Artes Culinarias:**

Titulo Universitario Oficial.

Duración: 4 años.

Áreas de conocimiento: Cocina-sala, Gestión del negocio, Ciencia y Tecnología, y Cultura y Arte.

- **Postgrados:**

Se diferenciarán dos colectivos de destinatarios: Profesionales de la cocina, y profesionales de otros sectores que deseen especializarse en el ámbito de la gastronomía, incluyendo un Programa de Doctorado.

- **Formación continua:**

Se diferencian dos colectivos de destinatarios: Profesionales de la cocina, y sociedad en general.

1.5. CENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS-BASQUE CULINARY CENTER

Áreas potenciales de actuación:

- Educación y hábitos alimentarios.

- Responsabilidad social alimentaria.
- Salud y bienestar.
- Gestión en el sector de la restauración.
- Desarrollo tecnológico.
- Elaboración, conservación y presentación de alimentos.

1.6. MEDIOS E INSTALACIONES

El edificio deberá configurarse de modo que permita desarrollar la actividad investigadora, impartir la formación de los diferentes programas de Grado, Postgrado, formación continua, Doctorado, etc. A tales efectos, será preciso disponer de espacios que permitan trabajar en talleres, practicar en los laboratorios, asistir a charlas y conferencias, etc.

2. PROGRAMA DE NECESIDADES Y SUPERFICIES ESTIMADAS

De manera orientativa, se ofrece una relación de espacios que se considera deben formar parte del edificio, así como una estimación de cada una de las superficies necesarias.

La superficie construida total no podrá superar los 5.000 m².

Los referidos espacios serán los siguientes:

- RESTAURANTE Y CAFETERÍA:
Restaurante y cafetería abiertos al público, con capacidad mínima para cuarenta comensales. Podrán albergar una zona de cata de vino. Incluyendo los aseos, se estima una superficie útil total de 215 m².
- COCINA PRINCIPAL:
Cocina vinculada al restaurante, totalmente equipada y del máximo nivel. Se estima una superficie útil de 170 m².
- COCINA DE INVESTIGACIÓN Y SALA:
Cocina independiente del restaurante, destinada a la investigación y desarrollo de nuevos platos. Vinculada a ésta y separada por un vidrio, se dispondrá de una sala desde la que se pueda observar el trabajo de investigación. Se estima una superficie útil de 50 m² para cada uno de los espacios.
- SALAS DE PRE-ELABORACIÓN:
Salas de pre-elaboración de alimentos, vinculadas a las cocinas. Se estima una superficie útil total de 140 m².

- COMEDOR:
Comedor para el personal del Centro. Incluyendo los aseos, se estima una superficie útil de 130 m².
- COCINA:
Cocina vinculada al comedor para el personal del Centro. Se estima una superficie útil de 100 m².
- VESTUARIOS:
Vestuarios para ambos sexos. Se estima una superficie útil total de 100 m² para cada uno.
- AUDITORIO-SHOW COOKING:
Sala multiusos, que podrá realizar funciones de Auditorio, Aula Magna o show cooking (cocina en directo). Se estima una superficie útil de 275 m².
- LABORATORIOS:
Laboratorios para el desarrollo de útiles que permitan su posterior empleo en la investigación de nuevas técnicas. Se estima una superficie útil total de 150 m².
- TALLERES:
Cuatro talleres para la práctica de especialidades: pastelería, heladería, panadería, etc. Se estima una superficie útil total de 200 m².
- EXPOSICIÓN:
Sala multiuso destinada principalmente a exposiciones y recepciones. Se estima una superficie útil de 200 m².
- ALMACÉN:
Se estima una superficie útil de 100 m².
- CUARTOS BASURAS, INSTALACIONES Y ASEOS GENERALES:
Se estima una superficie útil total de 135 m².
- AULAS POLIVALENTES:
Ocho aulas polivalentes. Se estima una superficie útil total de 400 m².
- DESPACHOS Y SALA DE PROFESORES:
Se estima una superficie útil total de 130 m².
- AULA DE INFORMÁTICA:
Se estima una superficie útil de 100 m².
- AULA DE RESERVA:
Aula para uso de catas de vino, o para su uso como aula polivalente. Se estima una superficie útil de 50 m².
- AULAS DE ESTUDIO:
Diez aulas de estudio. Se estima una superficie útil total de 1.000 m².

- BIBLIOTECA:
Se estima una superficie útil de 120 m².
- RECEPCIÓN:
Recepción, acceso principal. En este lugar se ubicará la secretaría. Se estima una superficie útil de 50 m².
- APARCAMIENTO:
En uno o varios sótanos, plazas de aparcamiento destinadas fundamentalmente a visitas, docentes y trabajadores. Además de éstas, se estima conveniente disponer de algunas plazas en superficie para visitas. Habrá de justificarse el número de plazas que se propongan.

3. ENTORNO Y ACCESOS GENERALES

La parcela es de planta aproximadamente rectangular y con una superficie cercana a los 8.000 m², y se encuentra en una ladera, entre edificios integrados en el parque de Miramón, una parcela de equipamiento, una zona residencial de baja densidad y un amplio espacio verde.

En los Anexos, se adjunta un plano topográfico con la delimitación aproximada de la parcela.

Deben considerarse las necesidades de accesibilidad, acceso de vehículos para carga y descarga de mercancías, etc.

4. FICHA URBANÍSTICA

Se adjunta, entre los Anexos al presente Pliego, la ficha urbanística del ámbito, tal como se recoge la misma en el documento de aprobación inicial del Plan General de Donostia-San Sebastián (de febrero del año 2008).

La altura máxima de la edificación, será de un máximo de 9 m. medidos desde la parte alta del vial hasta el alero; admitiéndose 3 m. adicionales en un 25% del perímetro. Las cubiertas no superarán en más de 2 m. la altura del alero.

Se dispondrán los aparcamientos que se consideren adecuados para la funcionalidad de la parcela, previendo un número de estudiantes cercano a los trescientos y un número de trabajadores en torno a treinta.

El Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián tramitará el correspondiente documento urbanístico al efecto de acomodar la ordenación de la parcela a la solución arquitectónica propuesta.

Los trabajos relativos a la adecuación urbanística quedan fuera del objeto del contrato que se firme para la redacción del Proyecto Básico y Asistencia Técnica de Diseño durante la redacción del Proyecto de Ejecución y las obras de construcción.