

GOe

GASTRONOMY
OPEN
ECOSYSTEM

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONCURSO DE PROYECTOS CON INTERVENCIÓN DE
JURADO PARA LA SELECCIÓN DE LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA PARA EL EDIFICIO DEL
GASTRONOMY OPEN ECOSYSTEM EN DONOSTIA – SAN SEBASTIÁN**

ÍNDICE

1.	OBJETO DEL CONCURSO	3
2.	ANTECEDENTES Y CONSIDERACIONES PREVIAS.....	3
2.1.	BASQUE CULINARY CENTER. CONTEXTO Y SITUACIÓN ACTUAL.....	3
2.2.	GASTRONOMY OPEN ECOSYSTEM (GOe)	4
2.3.	LOCALIZACIÓN	4
3.	ALCANCE DEL PROYECTO	4
4.	PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO.	5
4.1.	CRITERIOS Y CONSIDERACIONES GENERALES DE DISEÑO	5
4.2.	PROGRAMA DE NECESIDADES	8
5.	PREVISIONES DE DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO	10
5.1.	DESARROLLO DEL PROYECTO	10
5.2.	ALCANCE DE LOS DOCUMENTOS Y SERVICIOS	11

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 del Edificio GOe definido 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 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 proyecto único a nivel internacional, en un edificio de 15.000 metros cuadrados construidos en medio de un campus rodeado por el paisaje.

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.

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 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, GOE (Gastronomy Open Ecosystem) supone un nuevo paso adelante en la evolución de la fundación.

Se ha conceptualizado desde el BCC como 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.

Tendrá un componente importante de promoción de nuevos espacios y soluciones innovadoras en el sector gastronómico mediante la **docencia, la investigación, el desarrollo y el trabajo colaborativo de innovación abierta**, entre estudiantes, emprendedores y empresas. Todos ellos trabajarán de forma conjunta en unas instalaciones que generarán un **distrito urbano de innovación** (innovation district) en el que muchas propuestas interactúen y estén abiertas a la gente de la ciudad y sus visitantes.

De forma compartida con la **enseñanza y la investigación**, y desde la génesis/conceptualización de la idea hasta la socialización/validación, el GOe ofrecerá los siguientes servicios para nuevos productos comerciales y proyectos empresariales:

- Formación de talento
- Asesoramiento previo
- Incubación
- Aceleración
- Prototipado (*back office* y *upfront*) y escalado
- Validación

Para ello, el ecosistema del GOe se compondrá de una red local e internacional de “*partners*” y una infraestructura física ubicada en el centro urbano, siendo esta el objeto de la presente licitación.

La localización del nuevo centro en un entorno urbano responde, por lo tanto, a un acercamiento a la ciudadanía en el desarrollo y ejecución del Proyecto. Mediante el proyecto GOe, se pretende generar un escaparate del mundo gastronómico, un espacio donde ver y probar la gastronomía del pasado, presente y futuro.

2.3. LOCALIZACIÓN

En la documentación del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se entregará a los 5 finalistas, se recogerán indicaciones acerca de la localización concreta y los parámetros urbanísticos con los que se habrá de proyectar el futuro proyecto.

3. ALCANCE DEL PROYECTO

La finalidad de este concurso es, por lo tanto, la selección de una propuesta arquitectónica de conceptualización del edificio GOe 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 **Anteproyecto, Proyecto básico y de Ejecución** que comprenda todas las actuaciones establecidas en este pliego.
- La **dirección facultativa** de las 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 en mayor detalle en el **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se entregará a los 5 finalistas.

4.1. CRITERIOS Y CONSIDERACIONES GENERALES DE DISEÑO

El edificio se proyectará 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.

El proyecto de Arquitectura persigue:

- Generar en la ciudad **un espacio de carácter singular** que actúe como **Faro de atracción no solo de talento estudiantil, emprendedor e investigador, sino también de turismo cultural único**, un espacio de interacción social y cultural en torno al sector gastronómico, un dinamizador económico y, en definitiva, un espacio de Experiencia que pondrá a la ciudad en el mapa internacional.
- Afianzar la **conceptualización urbana del edificio**. Siguiendo las pautas de otros “innovation districts” desarrollados en otros campos, en otras ciudades a nivel internacional, el edificio 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:

- Facilitar la mejor solución urbanística. Deberá interactuar con el entorno urbano directo para mejorar la accesibilidad y comunicación de este en relación con los flujos turísticos y culturales de la ciudad.
- Dotar al edificio de una **diseño arquitectónico y urbanístico** 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 edificio deberá ser singular y funcional, acorde con los objetivos indicados en los puntos anteriores.

- Se deberán resolver las necesidades y objetivos indicados desde la normativa municipal en relación con el ámbito urbano.
- Respeto a la condición arquitectónica de los edificios existentes en el entorno urbano.
- Vinculación con los flujos turísticos y culturales de la ciudad.
- Optimización y rentabilización de los usos y circulaciones.
- Garantía de estabilidad y seguridad estructural.
- 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 en lo que respecta a reserva de espacios verdes y vegetación a conservar y/o plantar.

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

❖ 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 urbano 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 urbano.

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 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 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 de 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

Las superficies del proyecto, dimensionadas aproximadamente en 9000 m², se ajustan orientativamente al siguiente plan de necesidades:

❖ Espacios de Formación/Docencia 500 m²

Zona docente

La Formación será una de las principales actividades en el centro; en las instalaciones se impartirán Másters y cursos de Postgrado

Se entiende como un Espacio polivalente y flexible, adaptado a una Metodología educativa mediante la interacción de disciplinas y mediaciones gastronómicas:

- Una titulación propia: orientado a emprendedores, investigadores y gastronomos, *Food-tech*, industria alimentaria
- Enfocado en el diseño de nuevos productos, soluciones rápidas al sector de la Alimentación, aplicaciones innovadoras y transferencia al sector *Food-tech*.
- *Rapid Innovation Project*. La metodología prevé la generación de conocimiento (profesorado, alumnado y agentes implicados) y talento (competencias adquiridas por el alumnado).

En las primeras fases se deberá de generar en el alumnado aprendizaje e inmersión en el máster, para posteriormente en la segunda fase poder aplicarlo en proyectos reales que generen impacto y colaboraciones.

❖ Espacios de Conocimiento 2.000 m²

Co-working

Los grandes espacios abiertos de trabajo estarán dedicados al desarrollo de ideas; en él convivirán *start-ups*, emprendedores o estudiantes de postgrado. Estos espacios se intercalarán con zonas de reunión, trabajo en grupo o boxes de concentración.

Todos ellos contarán con una zona de office/comedor, anexa a una posible zona de terraza, que posibilitará la organización de pequeños eventos de carácter interno o trabajo en un ambiente distendido.

❖ Espacios de Creación / Transformación 2.000 m2

Laboratorios, investigación y prototipado.

Se incluyen en esta zona los espacios destinados al desarrollo técnico de los proyectos: laboratorios, cocinas, espacios de prototipado y de testeo convivirán en un ambiente común de investigación colaborativa para expertos, estudiantes de postgrado, emprendedores y empresas. Las soluciones empleadas permitirán distribuir en función de los grados de privacidad requeridos.

Los laboratorios serán de dos tipos:

- de uso específico; laboratorios que, por su naturaleza, requieren de características muy específicas.
- de uso variable. Laboratorios abiertos, flexibles, con equipamiento general y moldeables en función de tendencias o necesidades concretas.

Las cocinas, por su lado, serán espacios de testeo, muestra y prueba de elaboraciones en laboratorio. Se entienden como espacios más públicos, donde incluso invitar a agentes externos en los ejercicios de testeo y validación.

De manera adicional, laboratorios de juegos y talleres complementarán un servicio que deberá estar ligado en todo momento al LABe.

Por último, se prevé un espacio para nuevos proyectos de innovación de corporaciones internacionales.

❖ Centro Tecnológico 1.800 m2

Espacio bcc inn.

El edificio del GOe deberá recoger los usos del BCC Inn, que actualmente se ubican en la facultad del parque de Miramón y requieren de una ampliación tanto en usos particulares como en superficies respecto a las actuales.

BCC Innovation es el Centro Tecnológico en Gastronomía de Basque Culinary Center. Tiene como misión desarrollar el potencial de innovación de la cadena de valor gastroalimentaria.

Chefs y tecnólogos convivirán en este espacio en proyectos de Innovación culinaria, innovación tecnológica, sostenibilidad, análisis sensorial, salud y estrategia para desarrollar nuevos productos, conceptos, estrategias y tecnologías.

Para ello, la infraestructura estará compuesta por Laboratorios de análisis fisicoquímico, salas de catas, laboratorio de análisis sensorial, de nuevas elaboraciones, microbiología y prototipos.

❖ Entretenimiento/Relaciones 2.000 m2

Showroom, Gastro-hall, Espacios para eventos

El espacio principal del centro se concibe como un espacio polivalente y flexible capaz de albergar una gran diversidad de eventos. Deberá convertirse en un núcleo de relación, exposición y testeo. Entendido como un espacio abierto será, en definitiva, un lugar de experiencias.

Mediante la arquitectura, se buscará un escaparate que permita a los agentes del ecosistema contar y ofrecer sensaciones únicas en torno a la gastronomía.

Para ello, este espacio contará con zona de testeo *up-front* de soluciones desarrolladas tanto por los investigadores del centro como por las empresas que compartan zonas de trabajo en los espacios de investigación/producción.

Adicionalmente, se deberán ubicar espacios de restaurante/office para el uso propio de los usuarios de los espacios de Formación, Conocimiento o Centro tecnológico. Podrán estar ligados a espacios exteriores de terraza, etc.

❖ Servicios generales 700 m2

Son las zonas reservadas para espacios de instalaciones, almacenes, etc. Deberán ser amplias y se deberá estudiar su ubicación en relación con los espacios de circulación vertical de la infraestructura.

La disposición de otros usos complementarios que se considerasen necesarios deberá estar incluida dentro de la superficie construida de los anteriormente mencionados 9.000 m2.

En el documento del **Pliego de Prescripciones Técnicas con mayor detalle** que se hará llegar a los finalistas en la 2ª Fase, se incluirá un desglose del programa de necesidades en espacios específicos del edificio. 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 del proyecto de ejecución al concursante clasificado en primer lugar, todo ello según recogido en Pliego de Cláusulas Administrativas del concurso.

El desarrollo del Proyecto se realizará en tres fases:

- Anteproyecto
- 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 el Pliego de Cláusulas Administrativas del concurso:

- Anteproyecto: 4 meses desde la adjudicación.
- Proyecto Básico: 3 meses, tras la entrega del Anteproyecto.

- Proyecto de Ejecución: 3 meses, tras la entrega del Proyecto Básico.

En la fase de Anteproyecto 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 el Pliego de Cláusulas Administrativas 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 Anteproyecto y 1 maqueta escala 1:200 con materiales, 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 específicos.
 - 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 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 trimestrales.
 - 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*.