

Nº Expediente 2024067190

PREGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE ACTIVIDAD PRIVADA DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE TITULARIDAD PROVINCIAL, LOCALIZADO EN EL EDIFICIO SARMIENTO DEL MUSEO DE PONTEVEDRA





1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. SERVICIO SUSCEPTIBLE DE EXPLOTACIÓN	3
3. EVENTOS.....	5
4. HORARIO DE LA EXPLOTACIÓN.....	5
5. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.....	6
6. NORMAS GENERALES DE EXPLOTACIÓN.....	6
7. LOCALES, MOBILIARIO, ENSERES E INSTALACIONES DESTINADOS A LA EXPLOTACIÓN	7
8. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE.....	10
9. IMAGEN	10
ANEXO I. RELACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.....	12
ANEXO VII. INFORMACIÓN USUARIOS.....	24





1. OBJETO DEL CONTRATO

Constituye el objeto del presente Pliego, de conformidad con lo establecido en el artículo 80 del Real Decreto 1375/1986, de 13 de junio, que aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (RBEL), fijar las cláusulas de acuerdo con las cuales se otorga, por título de concesión, el uso privativo de la cafetería, restaurante y terraza, de dominio público provincial, y situados en el Edificio Sarmiento del Museo de Pontevedra.

En la actualidad, el Museo de Pontevedra ha logrado un posicionamiento relevante en el entorno de la gastronomía en la ciudad de Pontevedra, haciendo conjugar sus espacios de restauración con la filosofía y las líneas de acción del Museo.

La prestación del contrato vinculado a este pliego debe continuar con esta línea, y plantearse de forma que la explotación sea entendida por el adjudicatario como parte del proyecto cultural del Museo de Pontevedra. La cafetería, restaurante y terraza situada en el Edificio Sarmiento del Museo constituyen de esta forma un punto de encuentro entre lo lúdico, lo artístico, lo cultural y lo humanístico, así como un punto de referencia gastronómico para la ciudad.

El objetivo de la licitación es mantener la explotación como lugar de encuentro de las personas y visitantes interesados en la cultura, en el arte, en la gastronomía y en la rutas de turismo cultural de la ciudad, proponiendo una calidad y diversidad adecuada al mismo, tanto al nivel gastronómico como de imagen, de infraestructuras y personal, y haciéndolo accesible al máximo de personas posibles.

Este espacio se concibe principalmente como un restaurante con una propuesta gastronómica de calidad, en el que convivan diversas ofertas según públicos y momento al día. Un espacio vivo en el que interactúen una cocina con prestigio y las manifestaciones artísticas relacionadas con el arte, música, audiovisuales, etc.

2. SERVICIO SUSCEPTIBLE DE EXPLOTACIÓN

El presente contrato comprende la concesión del servicio de la Cafetería/Restaurante y terraza en el Edificio Sarmiento del Museo de Pontevedra, que estará abierta al público en general.

La cafetería/Restaurante y Terraza cuenta con dos accesos directos: un acceso directo a través de la plaza principal del Edificio Castelao del Museo (Travesía Padre Amoedo) y a través de la Calle Arcos de San Bartolomé.

Las instalaciones objeto de explotación descritas en el Anexo I se distribuyen de acuerdo a la siguiente relación:

- Cafetería
- Restaurante





- Terraza

Los usos del inmueble, vendrán definidos en el Proyecto de Gestión y Explotación que el adjudicatario ha de presentar en este procedimiento de licitación, y que conducirá a la explotación, mantenimiento y conservación (gestión integral) de dicho establecimiento de restauración por parte del adjudicatario.

El nuevo adjudicatario, de resultar diferente al actual, deberá desmontar a su costa, todos aquellos elementos de la concesión afectos a la normativa de propiedad intelectual (RDL 1/1996, de 1 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de Propiedad Intelectual) y a la ley 17/2001, de 7 de diciembre de Marcas.

La presente concesión demanial incluye la obligación por parte del adjudicatario de elaborar a su entero coste la documentación técnica exigible por la normativa vigente, de urbanismo, turismo y de prevención ambiental de Galicia, certificados de idoneidad de las instalaciones y cualquier otro que sea necesario para la mejora, adecuación, acondicionamiento, explotación, mantenimiento y conservación del establecimiento de restauración y para la obtención de las preceptivas licencias municipales de obras y ambiental que fueren precisas.

Deberá cumplir, en todo caso, la normativa vigente en materia de urbanismo, construcción y edificación, sanidad y consumo, seguridad, prevención de incendios, protección civil, accesibilidad y supresión de barreras físicas y sensoriales, higiene, protección de medio ambiente y cualquier otra que resulte de aplicación

Así mismo deberá adecuarse a los requisitos exigidos para los establecimientos de restauración por la normativa de turismo, según el tipo y categoría en que se encuadran.

El adjudicatario deberá asumir los gastos de conservación y mantenimiento, impuestos, tasas y tributos, así como el pago de las correspondientes licencias. En lo relativo al impuesto de bienes inmuebles este deberá ser asumido por el concesionario, al ser sujeto pasivo del IBI, no obstante, al no existir un recibo independiente de IBI relativo al espacio objeto de la concesión, se repercutirá el pago del mismo al Concesionario y se calculará en función de los metros cuadrados que este utilice por virtud de esta concesión. La repercusión de este coste será en un único pago anual.

De igual forma, el Concesionario asumirá cualquier otra carga fiscal que legalmente se impute a al establecimiento de restauración.

La Diputación de Pontevedra ostenta la titularidad plena de todas las dependencias cuya explotación constituye el objeto del contrato. Para llevar a cabo la citada explotación, el adjudicatario tendrá a su disposición el espacio de la Cafetería/Restaurante y la terraza situada en el Edificio Sarmiento del Museo de





Pontevedra, así como las instalaciones de cocina u otros espacios auxiliares que figuran en el Anexo I.

El adjudicatario no podrá ceder, subarrendar o traspasar parte o la totalidad de los servicios objeto del presente contrato, bajo cualquier modalidad o título, sin la previa autorización expresa de la Diputación de Pontevedra y de acuerdo con lo previstos en los pliegos que rigen la presente contratación.

3. EVENTOS

El adjudicatario únicamente actuará en exclusiva en los espacios de explotación del restaurante/cafetería y terraza.

El adjudicatario no tiene la exclusividad para prestar servicio de restauración ni catering en el resto de dependencias del Museo de Pontevedra, pudiendo este o sus clientes contratar a cualquier otra empresa para la prestación de este servicio.

4. HORARIO DE LA EXPLOTACIÓN

El horario de apertura al público de la cafetería y restaurante será el ofertado por el Concesionario.

La cafetería deberá estar abierta, como mínimo, en el horario que el Museo permanece abierto, que para el año 2025 se distribuye de acuerdo al siguiente detalle:

1) Horario habitual:

- De martes a sábados: de 10:00h a 21:00h.
- Domingos y festivos: de 11:00h a 14:00h.
- Todos los lunes: cerrado.
- 24, 25, 31 de diciembre y 1 y 6 de enero: cerrado.

2) Horarios especiales:

- Jueves y viernes santo: de 11:00h a 14:00h y de 16:00 h a 19:00h
- Noche de los Museos (Un día por determinar en el mes de mayo): de 18:00h a 24:00h

El cierre podrá extenderse, por decisión del adjudicatario hasta el horario que permitan las Ordenanzas Municipales; en todo caso el adjudicatario deberá contar con las oportunas autorizaciones municipales que le permitan la apertura del negocio en los horarios que se indiquen. Así mismo, el horario podrá ser modificado a propuesta del adjudicatario y tras la conformidad de la Diputación de Pontevedra.





5. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

La calidad y cantidad de los productos ofertados estarán en cada caso en relación con la de establecimientos de su misma categoría y características, ofreciendo un espacio multifuncional, donde poder disfrutar de una amplia carta de productos de comida y bebida a cualquier hora del día.

El adjudicatario deberá presentar en los quince días hábiles a la adjudicación de la explotación del Servicio a la Diputación de Pontevedra, un listado de productos y precios.

Todas las cartas de los menús y productos a la venta ofrecidos en los distintos espacios de restauración deberán estar en varios idiomas, (español e inglés como mínimo) y con los precios de venta en euros, identificando el IVA correspondiente.

6. NORMAS GENERALES DE EXPLOTACIÓN.

El Concesionario deberá cumplir las siguientes normas generales:

1. La calidad de los servicios de restauración, así como de los productos que ofrezca el Concesionario deberán ser de primer orden.
2. Antes de la firma del acta de inicio, la Diputación inspeccionará los espacios objeto de la concesión para su aprobación.
3. La explotación deberá llevarse a cabo en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, y se ajustará en todo caso a la legislación vigente en cada momento. El Concesionario será responsable y realizará a su costa, entre otros, la limpieza y mantenimiento de todos los enseres e instalaciones, los paramentos verticales y horizontales de la cafetería y restaurante (y espacio de la última planta del Sexto Edificio, si el Concesionario hace uso de él, tanto por petición de la Diputación de Pontevedra como por su cuenta) objeto de la presente Concesión (cocina, office, cámaras frigoríficas, comedores, etc). La Diputación de Pontevedra se reserva el derecho a controlar y supervisar en cualquier momento las tareas de limpieza.
4. Con el fin de controlar las posibles quejas de usuarios, el Concesionario deberá tener a disposición de los mismos una "*Hoja de Reclamaciones*" de acuerdo a la normativa vigente de la Comunidad Autónoma de Galicia, además de hojas de sugerencias y reclamaciones no oficiales. Asimismo, la Diputación de Pontevedra podrá proporcionar un cuestionario a cumplimentar por los clientes que será utilizado como instrumento de evaluación continuada, y podrá ser tenido en cuenta para posibles futuras prórrogas de la concesión.
5. El Concesionario garantizará que la prestación de sus servicios no altere el normal funcionamiento del Museo de Pontevedra, y se abstendrá de realizar actos de cualquier





tipo que pudiera considerarse que constituye una molestia, estorbo, daño o perjuicio para la Diputación de Pontevedra.

6. El Concesionario está obligado a guardar confidencialidad sobre toda la información facilitada por la Diputación de Pontevedra o por terceros en relación con la Diputación de Pontevedra en la preparación o ejecución de la concesión de explotación.

7. LOCALES, MOBILIARIO, ENSERES E INSTALACIONES DESTINADOS A LA EXPLOTACIÓN

La explotación se desarrollará en los locales e instalaciones de la Diputación de Pontevedra cuya descripción figura en el Anexo I al presente Pliego de Condiciones.

La presentación de la oferta supondrá la aceptación por la empresa que haya suscrito dicha oferta de que los referidos locales, mobiliario, enseres e instalaciones comprenden todo lo necesario y son suficientes para el inmediato funcionamiento de la explotación en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones y en la oferta presentada.

El adjudicatario deberá reponer a su costa todos los elementos (por ejemplo: grifos, enchufes, lámparas, bombillas, filtros, etc) que se deterioren por el uso, utilizando para ello modelos iguales o similares a los existentes. En caso de no existir modelos iguales, se utilizarán otros equivalentes, que deberán someterse a la aprobación previa del museo. Dado lo sensible de estas obligaciones, un segundo incumplimiento que obligue al Museo a hacerse cargo será considerado incumplimiento esencial a efectos de penalidades o de resolución.

El adjudicatario será responsable del buen estado de limpieza y conservación de la Cafetería/Restaurante y terraza en el Edificio Sarmiento del Museo de Pontevedra.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, cuando el Museo estime que la limpieza o conservación de los espacios por parte del adjudicatario sea deficiente, podrá requerir al adjudicatario el cumplimiento de estas obligaciones, y encargar dicha limpieza o buen estado de conservación a un tercero repercutiendo su coste al adjudicatario.

El adjudicatario se responsabilizará del mantenimiento y la limpieza de todos aquellos elementos asignados que puedan ser potencialmente peligrosos (conductos de humos, cuartos de basura, desagües y sumideros...) y se comprometerá a controlar, almacenar y trasladar a vertederos todos los residuos que genere. Así, las basuras alimenticias serán almacenadas, hasta su traslado a vertedero, en los espacios creados al efecto, no permitiéndose el estacionamiento de los contenedores en muelle del museo o en las calles adyacentes. Los sistemas de extracción de humos y grasas (campanas, conductos, extractores...) deberán ser mantenidos en óptimas condiciones, contratando la limpieza y el mantenimiento de los sistemas de limpieza y de extinción de incendios





con arreglo a la normativa vigente. Este trabajo se realizará con la periodicidad establecida por la normativa.

El adjudicatario estará obligado a tener al día la documentación técnica relativa a sus obligaciones de limpieza y conservación:

- Informes sobre tratamientos, periodicidad, productos utilizados y métodos de aplicación.
- Normativa vigente en relación con las instalaciones y maquinaria objeto del mantenimiento y las condiciones o requisitos legales y administrativos de todo tipo sobre el desempeño de los trabajos que requiere dicho mantenimiento.
- Libros oficiales de mantenimiento que, en su caso, sean exigibles.

En caso de que el adjudicatario no esté llevando a cabo un mantenimiento adecuado de alguna instalación o no mantenga las óptimas del servicio, según las consideraciones establecidas en la normativa vigente o en la que pudiera promulgarse a tal efecto en materia técnico-sanitaria, el Museo informará al contratista. Si en un plazo de siete días naturales no se ha llevado a cabo la actuación requerida, el Museo podrá ejecutar dicha actuación y repercutir su importe al adjudicatario.

Los servicios de desratización, desinfección y desinsectación de locales e instalaciones se harán por el adjudicatario, responsabilizándose del mantenimiento de las condiciones de higiene hasta la siguiente actuación.

El adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados para lo cual empleará los contenedores apropiados. El adjudicatario se hará cargo de existencias, mantenimiento y limpieza de sus propios contenedores, así como del almacenamiento de éstos en los espacios acondicionados para ello hasta la llegada del servicio municipal de recogida de basuras. Una vez vaciados, volverán a su sitio, debiendo el adjudicatario retirar los residuos que pudieran caer en las operaciones de recogida. Asimismo, se compromete a no acumular envases, basuras, cartones u otros materiales similares en ningún espacio del Museo.

La empresa adjudicataria será la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones y de aquellas otras establecidas en la normativa sanitaria que sea de aplicación.

En el ejercicio de las funciones de fiscalización, el personal del Museo tendrá acceso a la Cafetería/Restaurante y terraza objeto del presente contrato. Igualmente, el museo se reserva el derecho a contratar un servicio especializado de control de calidad que colabore en estas labores de control.

Al término del contrato, el adjudicatario deberá reparar los desperfectos causados en instalaciones y enseres asignados y que excedan del deterioro normal derivado del





desgaste por uso. El museo realizará al efecto una auditoría de todos los elementos entregados, firmándose la correspondiente acta de devolución.

El Concesionario será responsable y asumirá los costes del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario, maquinaria y demás enseres detallados en el Anexo I al presente Pliego. A estos efectos, el Concesionario deberá realizar revisiones mensuales de dicho mobiliario, maquinaria y enseres.

Todas las modificaciones, adiciones y mejoras que se realicen durante la vigencia de la concesión en lo relativo a los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación, o en cualquiera de sus elementos, deberán contar con la autorización previa de la Diputación de Pontevedra.

Asimismo, se considerarán incluidas en el citado Anexo I, las modificaciones, adiciones y mejoras que realice el Concesionario bajo la autorización escrita de la Diputación de Pontevedra, y las reposiciones que realice en los enseres, mobiliario e instalaciones relacionadas en el Anexo I de este Pliego, incluidos nuevos equipos y maquinaria para la explotación de las instalaciones.

El Concesionario tendrá la obligación de asumir a su costa y riesgo, y previa aprobación escrita de la Diputación, las obras e instalaciones que resulten necesarias para la explotación de su actividad en el caso de que las mismas resulten necesarias por la publicación durante la vigencia de la concesión de alguna disposición legal o reglamentaria que así lo exija.

Por otro lado, los servicios de calefacción, refrigeración, agua, electricidad, teléfono, limpieza, material y cualquier otro originado por la explotación del negocio en la cafetería y restaurante serán de cuenta del Concesionario. Para aquellos servicios que no dispongan de contador propio, el pago de los mismos por parte del Concesionario se calculará en función de los metros cuadrados que este utilice por virtud de esta concesión. Los gastos se repercutirán de forma mensual. Se tendrá en cuenta:

✓ Gastos de electricidad

Existe un contador independiente (analizador) para la electricidad de baja tensión (restaurante y cafetería) en el cuarto transformador del Edificio Sarmiento. La referencia es CGBT (Cuadro General de Baja Tensión)

✓ Gastos de gas y agua

Existe contador de acometido general y también un contador divisionario con lectura independiente.

✓ Gastos de climatización

No existe contador o sistema independiente a la climatización del Sexto Edificio y Edificio Sarmiento. Existe un termostato para el restaurante y la cafetería.





✓ Cableado de datos

Existe cable de datos para TPV en los mostradores del restaurante y cafetería.

✓ Televisión e hilo musical – música ambiental

No hay instalación. Se tendrían que llevar a cabo las actuaciones oportunas.

El Concesionario se compromete a no permitir de que cualquier forma se constituyan cargas o gravámenes sobre el local, instalaciones, mobiliario o dotación de enseres enumerados en la relación que se adjunta como Anexo I, o sobre aquellos otros que en el futuro pudieran incorporarse a la explotación del negocio, así como, en general a no hacer ni permitir que se haga nada que pudiera perjudicar la situación jurídica de los mismos.

8. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

La prestación de los servicios de la contratación deberá realizarse en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, tanto en lo relativo a los locales como a las personas y productos empleados, de acuerdo con la legislación vigente.

Los productos que se expendan serán de calidad garantizada, y su explotación y almacenaje deberán mantenerse en las condiciones de temperatura adecuada para su conservación, constituyéndose la empresa adjudicataria en la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones.

Diariamente, el adjudicatario recogerá muestras individuales de cada comida preparada para posibilitar la actuación sanitaria en el supuesto de una posible intoxicación alimenticia. Dichos alimentos deberán mantenerse en recipientes de plástico debidamente cerrados y codificados por fechas.

9. IMAGEN

El nivel de calidad del servicio ha de estar, en todo momento, en consonancia con la imagen del Museo. En consecuencia, la prestación del servicio por parte del adjudicatario estará presidida por las siguientes características:

- Eficacia y rapidez en el servicio
- Cortesía y amabilidad en el trato a los usuarios
- Atención preferente a las reclamaciones, aunque no fuesen formuladas correctamente y adopción, en su caso, de las medidas oportunas.

La presencia del personal habrá de ser correcta, de forma que se ofrezca siempre la percepción externa de higiene y limpieza. Sus integrantes no podrán fumar, masticar chicle o comer en el puesto de trabajo, ni utilizar prendas de trabajo distintas de las aprobadas.





Se prohíbe la instalación de máquinas recreativas en cualquier espacio objeto del presente contrato.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio a contratar deberá contar con la previa conformidad del Museo.

La denominación de los espacios de Cafetería/Restaurante y terraza serán autorizados previa propuesta del adjudicatario y el Museo, si bien, la utilización del nombre del Museo requerirá autorización previa a su uso por parte de la Diputación de Pontevedra.

El adjudicatario velará por la correcta conservación y limpieza de cartelería y señalización del Museo en las instalaciones asignadas.

El contratista podrá proponer al Museo fórmulas o sistemas para dar a conocer sus servicios o instalaciones. En cualquier caso, no pondrá carteles ni otro material publicitario en las dependencias asignadas sin la previa autorización del museo. El órgano de contratación se reserva el derecho de aceptar, modificar o rechazar dichas fórmulas o sistemas, para lo cual se basará siempre en la protección del interés del público; en particular, en la satisfacción de los visitantes del Museo y en la cobertura de sus necesidades.

Cualquier tratamiento gráfico referido a los servicios contratados se someterá a los criterios generales sobre imagen gráfica y corporativa del Museo, requiriendo, en todo caso, la previa conformidad del museo.

La colocación de pantallas de televisión, equipos de música o canales musicales, serán aprobadas previamente por el Museo.





ANEXO I. RELACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Las instalaciones objeto de la concesión de explotación son las relacionadas a continuación:

1. RESTAURANTE

El restaurante está situado en la planta baja del Museo, se accede de forma independiente al mismo. Ocupa una superficie total aproximada de 160,35 m² (distribuidos en comedor, cocina exterior y concina-office interior, almacén y cámaras).

El restaurante cuenta con los aseos de la cafetería (situada en un local conjunto al Museo, ambos locales comparten la puerta exterior de entrada).

GALERÍA FOTOGRÁFICA



VISTA GENERAL DEL RESTAURANTE



VISTA GENERAL DEL RESTAURANTE Y COCINA



COCINA



COCINA-OFFICE





PLANO DEL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA





DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO DE LA COCINA DEL RESTAURANTE

El espacio destinado a cocina cuenta con la siguiente dotación de elementos:

CONJUNTO DE CÁMARAS

CARACTERÍSTICAS:

1,00 uds Recinto de paneles para conformar cámara modular Universal de:
CONGELACIÓN de 4 LADOS

Dimensiones ext: 2400 x 3400 x 2400 (largo x ancho x alto, mm)

H_{int}: 2200 mm

Altura panel vertical: 2200 mm

Vertical y Techo: ESPESOR: 100 mm

Aislamiento: Espuma rígida de poliuretano

ACABADOS EXTERIORES:

Acabado ext techo: 85 BANDACOLOR LISO

Acabado ext Lado A: BANDACOLOR LISO

Acabado ext Lado B: B5 BANDACOLOR LISO

Acabado ext Lado C: B5 BANDACOLOR LISO

Acabado ext Lado D: I6 INOXIDABLE LISO 0,6mm

ACABADOS INTERIORES:

Acabado int: BANDACOLOR LISO

Divisor: Cantidad: 1 DIVISOR

Dimensiones: 2200 x 2200 (ancho x alto, mm)

Espesor: 100 mm

Acabado ext. Divisor: B5 BANDACOLOR LISO

Acabado int divisor: B5 BANDACOLOR LISO

Suelo: Con suelo panel. ESPESOR: 100

Acabado interior: M9 REFORZADO ABEDUL 9mm

Acabado exterior: P5 BANDACOLOR PERF

Cantonera: 30.4 ml.

Tapas de cantonera: 8

ACCESORIOS:

Perfil 05 SANITARIO BASE en: VERTICAL, SUELO, TECHO

Cantidad de Alarmas: 1

Cantidad de Hachas: 1

1,00 uds PIVOTANTE KIDE de CONGELACION y apertura DERECHA CON LLAVE

Dimensiones luz: 800 x 1900 (ancho x alto, mm)





Acabado ext: INOXIDABLE, int: BANDACOLOR, para PANEL de 100 mm de espesor.

Puerta para cámara con suelo panel

1,00 uds PIVOTANTE KIDE de REFRIGERACIÓN y apertura IZQUIERDA CON LLAVE

Dimensiones luz: 800 x 1900 (ancho x alto, mm)

Acabado ext: INOXIDABLE/ int: BANDACOLOR, para PANEL de 100 mm de espesor.

Puerta para cámara con suelo panel

1,00 uds VÁLVULA ELEBAR BT

1,00 uds Cortina de Lamas Basculante KIDE

Dimensiones luz: 800 x 1900 (ancho x alto, mm)

Con tiras intercambiables de 200 x 3.

Soporte inoxidable AISI 304.

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

CARACTERÍSTICAS:

1,00 uds KideRoof EMR2015L1Z (-20°C)

Equipo compacto de techo

Potencia Frigorífica: 1.200 W

Temperatura evaporación I condensación: -30°C I +45°C

Potencia compresor: 1 1/2 CV (Hermético)

Consumo max.: 10,9 A

Tensión: 230/1/50 Hz

Dimensiones: 12400 x 4300 x 1900 (largo x ancho x alto, mm)

1,00 uds KideRoof EMR1008M1Z (+0°C)

Equipo compacto de techo

Potencia Frigorífica: 1.458 W

Temperatura evaporación I condensación: -1°/0°C I +45°C

Potencia compresor: 5/8 CV (Hermético)

Consumo max.: 6,1 A

Tensión: 230/1/50 Hz

Dimensiones: 7600 x 4100 x 2000 (largo x ancho x alto, mm)

ESTANTERÍA DE ALUMINIO POLIETILENO 2600x460x1675 mm EN "L"

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 2600 x 460 x 1675 (largo x ancho x alto, mm), en forma de "L", 4 niveles, con baldas de polietileno amovibles. Con homologación Higiénico Alimentaria (NF). Compuesta de una estructura (escalera + largueros) en Duralinox anodizado a 15 micras sobre las cuales se ajustan 2, 3 o 4 pequeñas baldas de polietileno resistente al frío hasta -30°C. Tornillería en acero inoxidable 18/8. Fácil montaje (sin herramientas) en tramos rectos o angulares. Gran rigidez por su original sistema de embalaje de ajuste cónico.

Peso: 120 Kg/m²





Peso máximo recomendado por estante:

- Inferior a 1 m: 120 Kg
- Superior a 1 m: 100 Kg

Ubicada actualmente dentro de la cámara frigorífica derecha.

ESTANTERÍA DE ALUMINIO POLIETILENO 2500x460x1675 mm EN "L"

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 2500 x 460 x 1675 (largo x ancho x alto, mm), en forma de "L", 4 niveles, con baldas de polietileno amovibles. Con homologación Higiénico Alimentaria (NF). Compuesta de una estructura (escalera + largueros) en Duralinox anodizado a 15 micras sobre las cuales se ajustan 2, 3 o 4 pequeñas baldas de polietileno resistente al frío hasta -30°C. Tornillería en acero inoxidable 18/8. Fácil montaje (sin herramientas) en tramos rectos o angulares. Gran rigidez por su original sistema de embalaje de ajuste cónico.

Peso: 120 Kg/m²

Peso máximo recomendado por estante:

- Inferior a 1 m: 120 Kg
- Superior a 1 m: 100 Kg

Ubicada actualmente dentro de la cámara frigorífica izquierda.

ESTANTERÍA DE ALUMINIO POLIETILENO 1500x460x1690 mm

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 1500 x 460 x 1690 (largo x ancho x alto, mm), 4 niveles, con baldas de polietileno amovibles. Con homologación Higiénico Alimentaria (NF). Compuesta de una estructura (escalera + largueros) en Duralinox anodizado a 15 micras sobre las cuales se ajustan 2, 3 o 4 pequeñas baldas de polietileno resistente al frío hasta -30°C. Tornillería en acero inoxidable 18/8. Fácil montaje (sin herramientas) en tramos rectos o angulares. Gran rigidez por su original sistema de embalaje de ajuste cónico.

Peso: 120 Kg/m²

Peso máximo recomendado por estante:

- Inferior a 1 m: 120 Kg
- Superior a 1 m: 100 Kg

Ubicada actualmente frente a las cámaras frigoríficas.

MESA FREGADERO MURAL 2830x740x900 mm

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 2830 x 740 x 900 (largo x ancho x alto, mm)





Construcción encimera: Acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1,5 mm de espesor, reforzada por media de tubos longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm, formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza. Frontal en radio.

Construcción del bastidor: Patas en tubo redondo pulido de 50 mm de diámetro en acero inoxidable 18/8 de 1 mm de espesor. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de balda inferior en acero inox.18/8, reforzada con tubos de acero inoxidable.

Con perfil vierteaguas.

Con seno de 450 x 450 mm, grifo gerontológico.

Con bajo mostrador frigorífico modelo BM 20 o similar

Ubicada actualmente enfrente a la zona de lavado.

MESA FREGADERO MURAL CON PUERTAS 3330x740x900 mm

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 3330 x 740 x 900 (largo x ancho x alto, mm)

Construcción encimera: Acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1,5 mm de espesor, reforzada por media de tubos longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm, formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza. Frontal en radio.

Construcción del bastidor: Patas en tubo redondo pulido de 50 mm de diámetro en acero inoxidable 18/8 de 1 mm de espesor. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de baldas inferiores y puertas correderas en acero inoxidable 18/8, reforzada con tubos de acero inoxidable y cerrada con plafones laterales y trasero.

Con perfil vierteaguas.

Con seno de 450 x 450 mm, grifo gerontológico.

Ubicada actualmente en la zona de cocina, hacia el comedor.

CAMPANA EXTRACTORA MURAL

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 2740 x 1390 (largo x ancho, mm)

Marca MIGAN

Construida en acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1 mm de espesor, reforzada con pliegues transversales y moldura recoge grasas en acero inoxidable de 1,5 mm.

Dotada de 2 filtros ignífugos por metro lineal, perfil perimetral que actúa como recoge grasas con tapones roscados de fácil desmontaje, para su limpieza.

Plenum para la absorción de vapores. Campana, plenum, soporte para filtros, y filtros de lamas, en acero inoxidable 18/8.





Va esclava de la campana central.

CAMPANA EXTRACTORA CENTRAL

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 3500 x 1900 (largo x ancho, mm)

Construida en acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1mm de espesor, reforzada con pliegues transversales y moldura recogegrasas en acero inoxidable de 1,5 mm.

Dotada de 4 filtros ignífugos por metro lineal, perfil perimetral que actúa como recogegrasas con tapones roscados de fácil desmontaje, para su limpieza.

Plenum para la absorción de vapores. Campana, plenum, soporte para filtros y filtros de llamas, en acero inoxidable 18/8.

Con iluminación.

MESA DE TRABAJO MURAL CON BAJOMOSTRADOR FRIGORÍFICO Y ZONA CALIENTE NO PASANTE

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MESA:

Dimensiones totales: 3200 x 810 x 900 (largo x ancho x alto, mm)

Construcción encimera: Acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1,5 mm de espesor, reforzada por medio de tubas longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas de contacto con la pared, de 100 mm, formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio por su fácil limpieza. Frontal en radio.

Construcción del bastidor: Patas en tuba redonda pulido de 50 mm de diámetro en acero inoxidable 18/8 de 1mm. de espesor. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de balda inferior en acero inoxidable 18/8, reforzada con tubos de acero inoxidable. Parte inferior con piso y un estante.

Acondicionado para albergar bajo mostrador frigorífico Gastronorm remoto.

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA CALIENTE NO PASANTE:

Potencia (kW): 2.00

Tensión: 2000 W

Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10

Frontal en punto redondo de 65 mm.

Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas fácilmente extraíbles.

Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0°/90° digital en todas las referencias de mesas.

CARACTERÍSTICAS DEL BAJOMOSTRADOR FRIGORÍFICO GASTRONORM REMOTO:

Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10 (excepto respaldo y fondo). Interior en acero inoxidable AISI 304. Equipado para incorporar recipientes G/N1/1. Compresor hermético



y condensador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporador de tiro forzado. Guías correderas para bandeja G/N1/1 (4 unidades/puerta). Termómetro termostato digital. Desescarche automático. Gas A Puertas con tirador y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Puertas con marcos calefactados. Evaporación automática del agua del desescarche. Motor frigorífico no incluido. Las potencias indicadas en el cuadro son recomendadas (máximas 4 m de tubería).

Potencia compresor (HP)

Número de puertas: 2

Paso puerta (mm): 335

Volumen (l): 302

Régimen Temperatura: -2/+8°C

Refrigerante: R-134-A

Potencia (kW): 0.35

Tensión I Fases (V/Hz): 220/50

Condensación: Ventilada

Evaporación: Forzada

Desescarche: Automático

Patas: regulables de 150 de alto

Rejillas: 1 Rejilla plastificada par puerta

Peso Neto (Kg): 105

Peso Bruto (Kg): 120

Ubicada en la zona del pasillo, entre el comedor y la cafetería.

MESA DE TRABAJO MURAL CON BAJOMOSTRADOR FRIGORÍFICO

CARACTERÍSTICAS:

Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10 (excepto respaldo y fondo). Interior en acero inoxidable AISI 304. Equipado para incorporar recipientes G/N1/1. Compresor hermético y condensador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporador de tiro forzado. Guías correderas para bandeja G/N1/1 (4 unidades/puerta). Termómetro termostato digital. Desescarche automático. Gas A Puertas con tirador y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Puertas con marcos calefactados. Evaporación automática del agua del desescarche. Motor frigorífico no incluido. Las potencias indicadas en el cuadro son recomendadas (máximas 4 m de tubería).

Potencia compresor (HP)

Número de puertas: 2

Paso puerta (mm): 335

Volumen (l): 302

Régimen Temperatura: -2/+8°C

Refrigerante: R-134-A

Potencia (kW): 0.35

Tensión I Fases (V/Hz): 220/50

Condensación: Ventilada





Evaporación: Forzada

Desescarche: Automático

Patás: regulables de 150 de alto

Rejillas: 1 Rejilla plastificada par puerta

Peso Neto (Kg): 105

Peso Bruto (Kg): 120

Dimensiones: 2000 x 930 x 900 (largo x ancho x alto, mm)

Ubicada en la zona detrás de la cocina.

MESA DE ENTRADA DE LAVAJILLAS EN "L"

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 2350+2050 x 810 x 900 (largo x ancho x alto, mm)

Encimera construida en acero inoxidable 18/8 (AISI 304) de 1,5 mm de espesor, dotada de tubos inferiores. Construcción del bastidor en acero inoxidable 18/8 (AISI 304), patas en tubo redondo pulido de 50 mm de diámetro de 1 mm de espesor. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Frontal doblado en radio. Dotada de 1 orificio de desbrasado de 250 mm de diámetro interior, equipada con goma protectora y con espacio inferior para cubo recogebasuras. Dotada de reborde perimetral, con guía para cestas de 500 mm de ancho. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm, formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza.

Frontal en radio.

Con enganche a máquina.

Con orificio de desbarasado, seno de 450 x 450, grifo tipo ducha. Acondicionado para albergar lavavajillas bajomostrador.

Ubicada en la zona de lavado.

LAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 600 x 617 x 810 (largo x ancho x alto, mm)

Marca JEMI, modelo GS-18

Fabricado en acero inoxidable.

Altura útil de entrada: 404 mm

Tamaño de cestas: 500 x 500.

Capacidad de la cuba: 15.3 l.

Temperatura de la cuba: 40-66°C

Temperatura de calarado: 40-85°C

Consumo de agua para el aclarado por ciclo de lavado: 2.4l

Resistencia de la cuba monofásica/trifásica: 2.0/2.0 kW





Valor de conexión total: monofásico 3.2 kW y trifásico 7.9 kW
Rendimiento teórico programas lavado 1/2/3: 40/28/24 cestas/h.

Ubicado en la zona de lavado.

LAVAJILLAS DE CÚPULA

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 635 x 749 x 1420/1886 (largo x ancho x alto, mm)

Marca JEMI, modelo GS-83 ECO

Potencia: 14.9 kW

Conexión eléctrica: 400 V3N, 50Hz.

Altura útil de entrada: 420 mm

Contenido de la cuba: 42 L

Rendimiento teórico: 30/40 cestas/h

Tamaño cestas: 500 x 500 mm

Bomba de desagüe incorporada.

Dotación de cesta básica: 1 cesta para platos, 1 cesta para cubiertos.

Equipamiento de higiene: resistencia plana de superficie; cuádruple sistema de filtración con sensor de suciedad; resistencia de la cuba higiénica; cuba en una sola pieza; guía de cesta embutida; programa de auto limpieza; *thermostopp* en el boiler para asegurar la temperatura de aclarado necesaria.

Dosificador de abrillantador incorporado incluido lanza de succión.

Bolier independiente de presión para aclarado.

Bomba de desagüe.

Arranque del programa mediante cierre de la cúpula.

Cúpula de doble parde

Protección contra salpicaduras IP X5.

Ubicado en la zona de lavado.

MESA DE SALIDA DE LAVAJILLAS

CARACTERÍSTICAS:

Dimensiones: 1400 x 750 x 900 (largo x ancho x alto, mm)

Construcción encimera: Acero inoxidable 18/8 de 1,5 mm de espesor. Reforzada por media de tubos. Frontales en radio. Dotada de reborde perimetral en todo su contorno. La encimera dispondrá de peto trasero de 100 mm en todas aquellas zonas de contacto con la pared, formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza.

Construcción del bastidor: patas en tubo redondo pulido de 50 mm de diámetro de acero inoxidable 18/8 de 1 mm de espesor. Dotada de balda inferior en acero inoxidable





18/8, reforzada con tubos de acero inoxidable. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación y encaje de salida de la cuba del lavavajillas. Con enganche a máquina.

Ubicada en la zona de lavado.

2. CAFETERÍA

La cafetería situada en la planta baja del Museo, en un local contiguo al restaurante y comunicado entre sí con el mismo, se compartirá con el restaurante la puerta exterior de entrada. Ocupa una superficie aproximada de 168,76 m² (distribuidos en zona de barra, zona de cafetería, aseos y vestuario de personal).

GALERÍA FOTOGRÁFICA CAFETERÍA



VISTA GENERAL DE LA CAFETERÍA (ASEOS AL FONDO)



VISTA GENERAL DE LA CAFETERÍA Y COCINA

3. TERRAZA

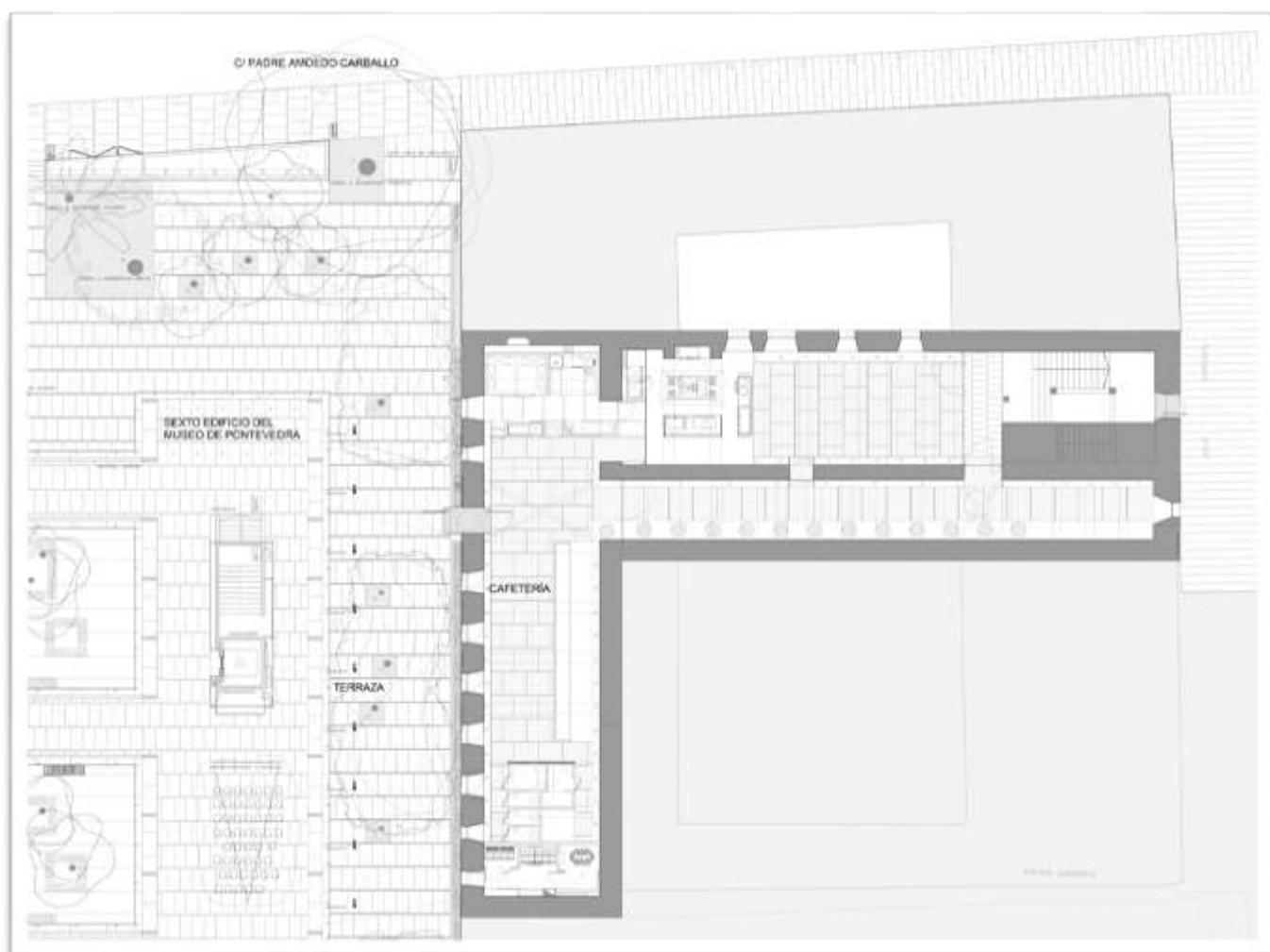
La cafetería y el restaurante podrán ampliar su oferta en época de buen tiempo (o adaptándola a las condiciones climatológicas) a una la terraza, que se encuentra al aire libre, con acceso libre. El número de mesas a instalar, así como otros elementos los limitará la Diputación de Pontevedra.

La Diputación de Pontevedra podrá utilizar, si fuese necesario, este espacio en casos en los que se requiera para la carga y descarga de determinadas obras de arte, catálogos, etc.





PLANO DE SITUACIÓN DE LA TERRAZA EXTERIOR



ANEXO VII. INFORMACIÓN USUARIOS

VISITANTES MUSEO DE PONTEVEDRA

- Total de visitantes en el año 2011: 167.064
- Total de visitantes en el año 2012: 178.967
- Total de visitantes en el año 2013: 128.392
- Visitantes desde enero- abril año 2014: 23.533

DISTRIBUCIÓN DE LOS VISITANTES POR MES

