

CONDICIONES TÉCNICAS DEL CAFÉ-BAR. CONDE DUQUE

El local se encuentra situado en la planta baja del Centro Cultural Conde Duque, en la calle Conde Duque 9-11, en Madrid.



1 Dependencias

- 1.1 Zona de uso público, situada en planta baja y con acceso desde el patio central y desde el vestíbulo principal del Centro:

Sala: 336 m2. Superficie útil)
Aforo máximo (1.5 m2 / persona) 100 personas

- 1.2 Terraza, situada en el patio central :

Terraza: 150 m2 superficie útil
Aforo máximo (1.5 m2/ persona) 224 personas

- 1.3 Zona de elaboración o manipulación de alimentos, situado en planta baja, de uso exclusivo diferenciada y aislada:

Zona elaboración: 9.90 m2
Zona barra: 7.20 m2

- 1.4 Dos locales de almacenamiento diferenciados, aislados de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo:

1 Almacén en entreplanta: 9.80 m2
1 Almacén en sótano: 9.20 m2

- 1.5 Servicios higiénicos de uso público separados por sexos

Aseo hombres en planta sótano (1 urinario y una cabina con inodoro)
Aseo mujeres en planta sótano (3 cabinas con inodoro)

1.6 .Aseo adaptado en planta baja, superficie 4 m2

1.7 Aseo de personal (1 lavabo y 1 inodoro) y con zona para taquillas individuales, superficie 4.50 m2

1.8 Cuarto de basuras en dependencias aisladas situado en planta sótano, superficie 3.10 m2

2 Materiales en suelos, paredes y techos

Los materiales utilizados en los revestimientos son susceptibles de ser limpiados y desinfectados sin deteriorarse

2.1 Todos los suelos están contruidos con materiales no absorbentes, impermeables, antideslizantes, resistentes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y permiten un correcto mantenimiento higiénico.

2.2 Excepto en zona de uso público de barra y sala, las paredes estarán revestidas de materiales resistentes al choque, no absorbentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

3 Condiciones de la sala de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

3.1 La zona destinada a la elaboración, manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos están convenientemente aisladas y diferenciadas de otras ajenas a estos cometidos.

3.2 La zona destinada a elaboración de alimentos no cuenta con campana para extracción de humos y olores por lo que no se podrán instalar planchas ni otros elementos similares para calentar o preparar comidas.

4 Climatización y ventilación

4.1 La zona destinada a público cuenta con un sistema de climatización (frio y calor), con funcionamiento independiente de otros espacios del edificio.

4.2 La zona de cocina, entreplanta y planta sótano cuenta con un sistema de ventilación forzada.

5 Iluminación

5.1 La zona de público está iluminada mediante fluorescentes colgados y dispone de iluminación de emergencia específica.

5.2 La zona de cocina se ilumina mediante fluorescentes protegidos y la intensidad es superior a 540 lux en los puntos de preparación de alimentos, y 110 lux en el resto de dependencias.

5.3 Todos los espacios cuentan con iluminación de emergencia

6 Instalación eléctrica

6.1 La zona de público cuenta con cajas empotradas en el suelo con enchufes SAI y enchufes U.V.

6.2 La zona de cocina tiene enchufes de 16 A y enchufes trifásicos 16 A.

6.3 La potencia disponible es de 25 Kw. (Se adjunta planos de electricidad y esquemas unifilares)

7 Suministro y evacuación de aguas

6.1 La zona de cocinas dispone de agua corriente fría y caliente y tres puntos de desagüe con preinstalación de saneamiento realizada.

8 Maquinaria, equipos y utensilios (Condiciones a cumplir por el adjudicatario)

7.1 La maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos estarán contruidos de forma que se permite su correcta limpieza y desinfección y están autorizados para uso alimentario. (Arts. 17 ORCYB y 3.2 RD 3484/2000)

7.2 La maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas ni cambian sus características organolépticas. (Arts. 17 y 18 ORCYB)

7.3 Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entran en contacto con los alimentos estarán contruidos de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección y cumplen lo dispuesto en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. (Art.1.f) del C II del Anexo II del R (CE) 852/2004)

9 Condiciones de las zonas de uso público (Condiciones a cumplir por el adjudicatario)

8.1 Escaparates, estanterías y mostradores, así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes impermeables y de fácil limpieza.(Art. 12.4 ORCYB)

8.2 El mobiliario de la barra no estará adosado al piso, disponiéndose de un espacio libre superior A 15 centímetros desde el nivel del suelo que permite su limpieza. (Art. 12.4 ORCYB)

10 Condiciones específicas en la instalación de cocinas o zonas de elaboración o manipulación de alimentos (Condiciones a cumplir por el adjudicatario)

9.1 En la cocina se diferenciarán zonas de preparación de alimentos, de lavado y almacenamiento de vajilla y zona para el paso de comidas de cocina a comedor y de vajilla sucia a cocina (Art. 6.3 RD 3484/2000)

9.2 Se instalará un lavamanos de acción no manual, próximo a los puestos de trabajo dotados de agua fría, caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso. (Arts. 13.8 ORCYB y 4 del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004)

9.3 Se instalará lavavajillas para la higienización de útiles. (Art. 6.3 RD 3484/2000)

9.4 Dispone de dos pilas de tamaño adecuado destinadas a limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, independientes de los lavamanos. (Arts. 13.8 ORCYB y 4. C I del Anexo II del R (CE) 852/2004)

9.5 Las uniones de paramentos verticales y horizontales son redondeadas. (Art.13.4 ORCYB)

11 Condiciones específicas en la instalación de almacenes (Condiciones a cumplir por el adjudicatario)

10.1 El acopio de alimentos y productos alimenticios se realiza exclusivamente en los almacenes mediante anaqueles o estanterías. (Art. 6.2 RD 3484/2000)

10.2 Las estanterías serán de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección. (Art. 14.5 ORCYB)

10.3 En los almacenes no hay instalados motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interfieran en las labores de limpieza. (Art. 6.2 RD 3484/2000)

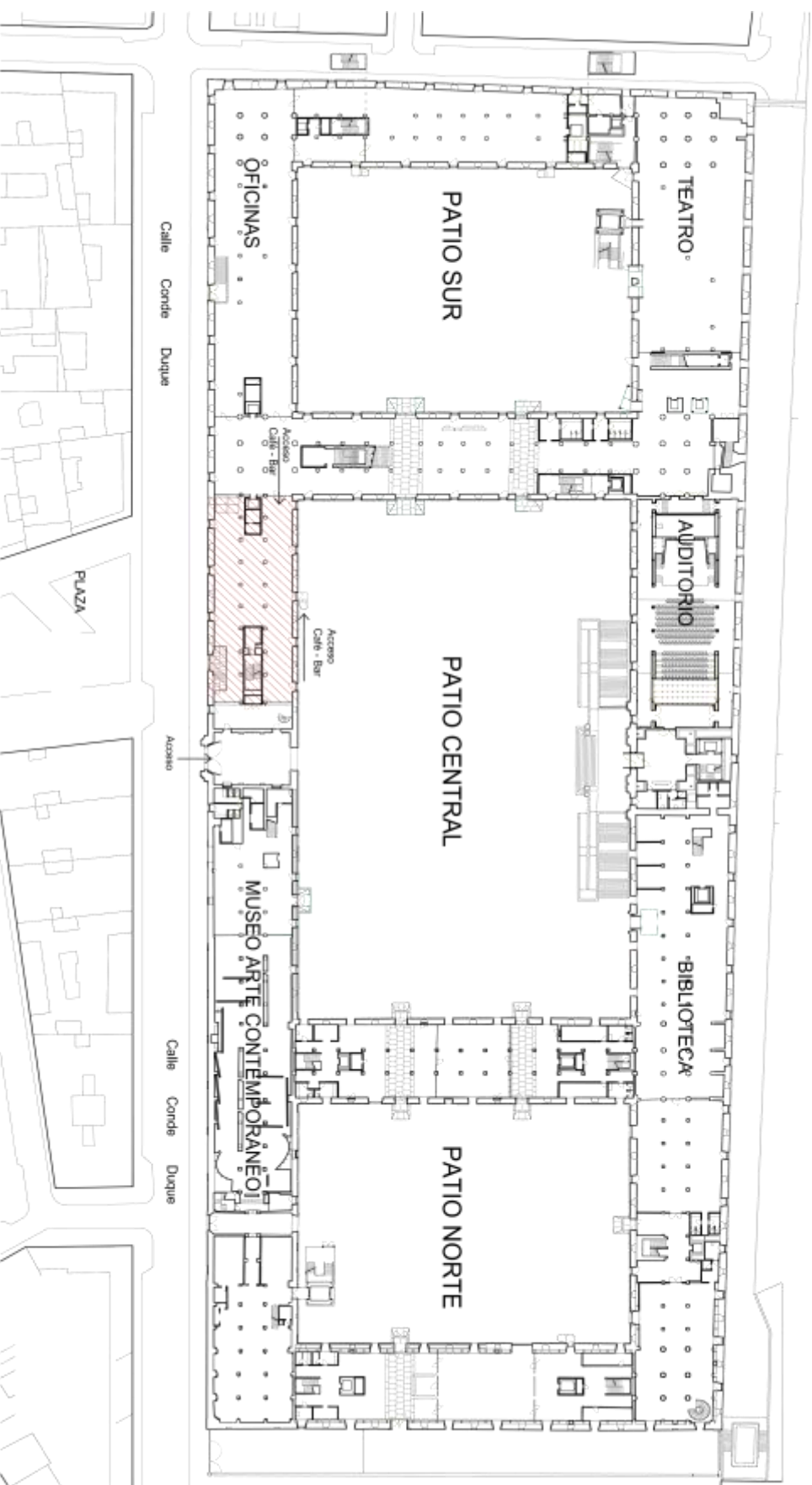
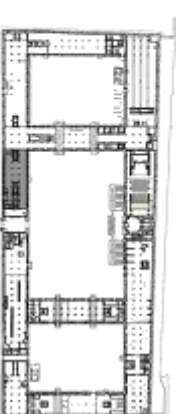
10.4 Los productos y útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenarán en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o materiales de envasado. (Arts. 2.a) del C.II del Anexo II del R (CE) 852/2004, 4.4.8 CAC/RCP-1-1969 - Rev. 2003 y 14.6 ORCYB)

10.5 Los equipos frigoríficos o congelación serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario, no transmitiendo a los alimentos propiedades nocivas ni produciendo cambios en las propiedades organolépticas. (Art. 17 ORCYB)

10.6 Los equipos de conservación de alimentos tendrán capacidad suficiente y estarán provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocada en lugar visible. (Arts. 3.3 RD 3484/2000, 4.3.14.3 y 4.3.14.4 CAC/RPC -39-1993)

CONDE DUQUE

CAFÉ - BAR . Plano de situación



CONDE DUQUE

CAFÉ - BAR. Plantas



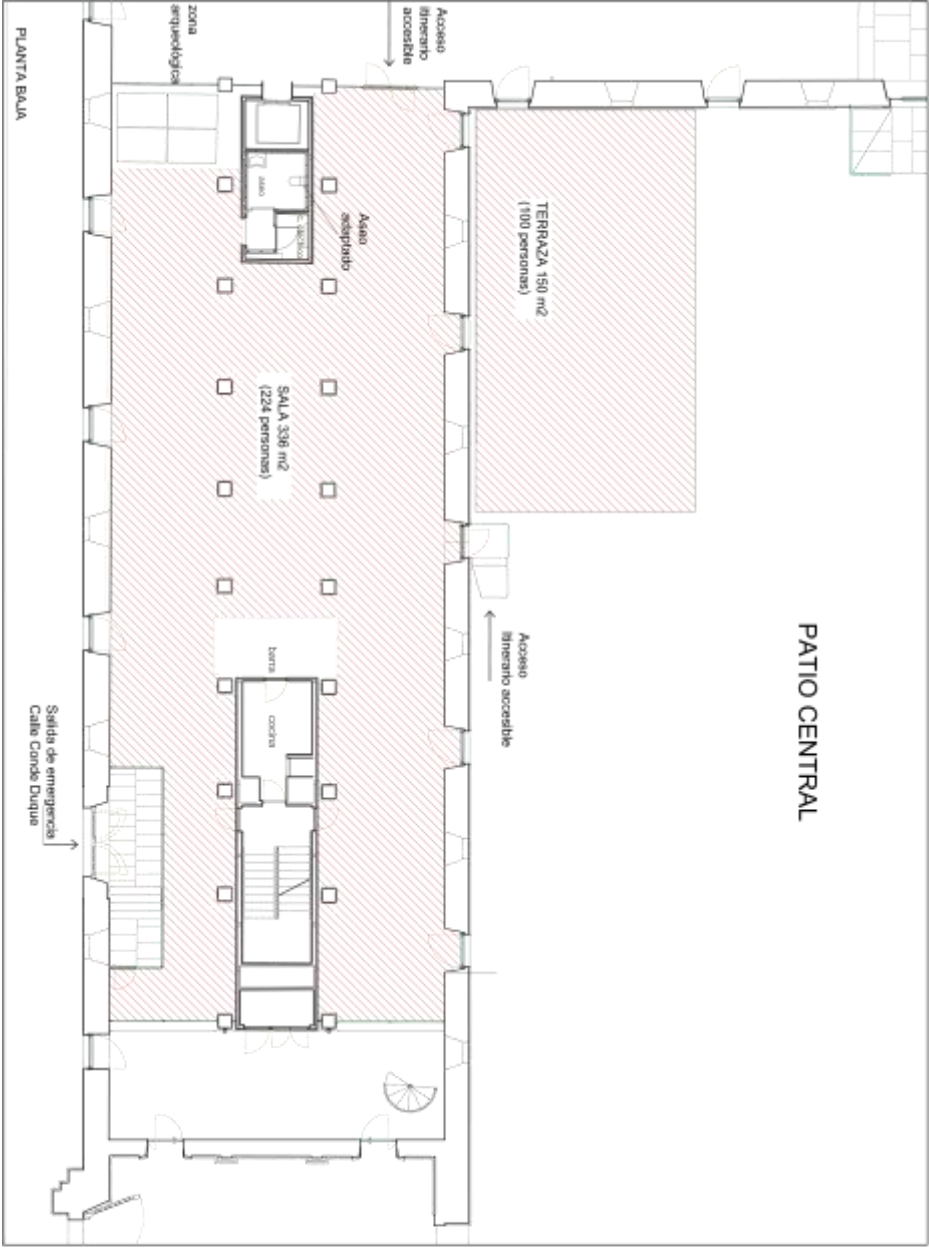
CAFÉ - BAR

Superficie útil
- sala (espacio disponible) 336 m²

Aforo máximo:
- sentadas (1,5 m²/pers.) 224 personas

TERRAZA

Superficie útil 150 m²
Aforo máximo:
- sentadas (1,5 m²/pers.) 100 personas



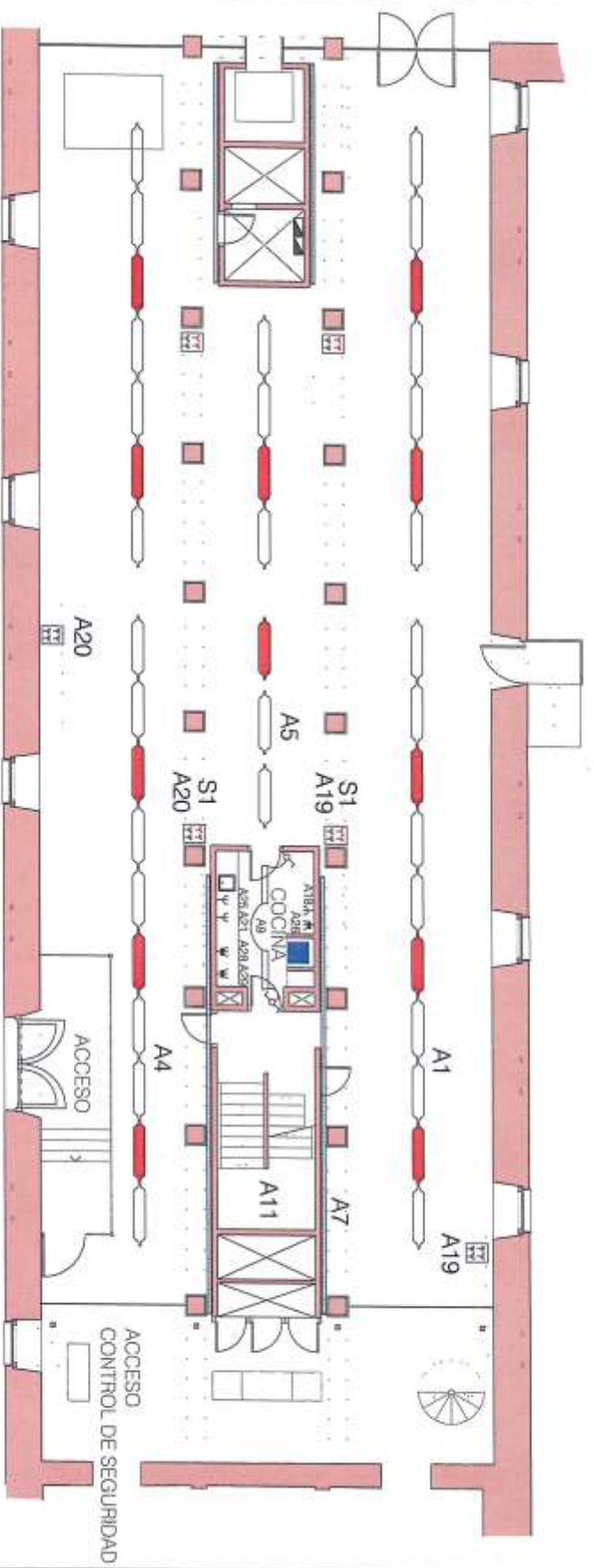
ENTREPUNTA



Asnos Públicos
Vestuarios y aseos del personal

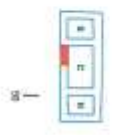


PLANTA SOTANO -2



	FLUORESCENTE		CUADRO ELÉCTRICO
	FLUORESCENTE + EMERGENCIA		ENCHUFE 16 A
	S - ENCHUFES SA		ENCHUFE TRIFÁSICO 16 A
	A - ENCHUFES U V		INTERRUPTOR
	REGLETA DE LED		CONMUTADOR
	CIRCUITO EN EL CUADRO		

PLANTA SALA - SALA POLIVALENTE
SERVICIO DE MANTENIMIENTO
A3 31/05/2014

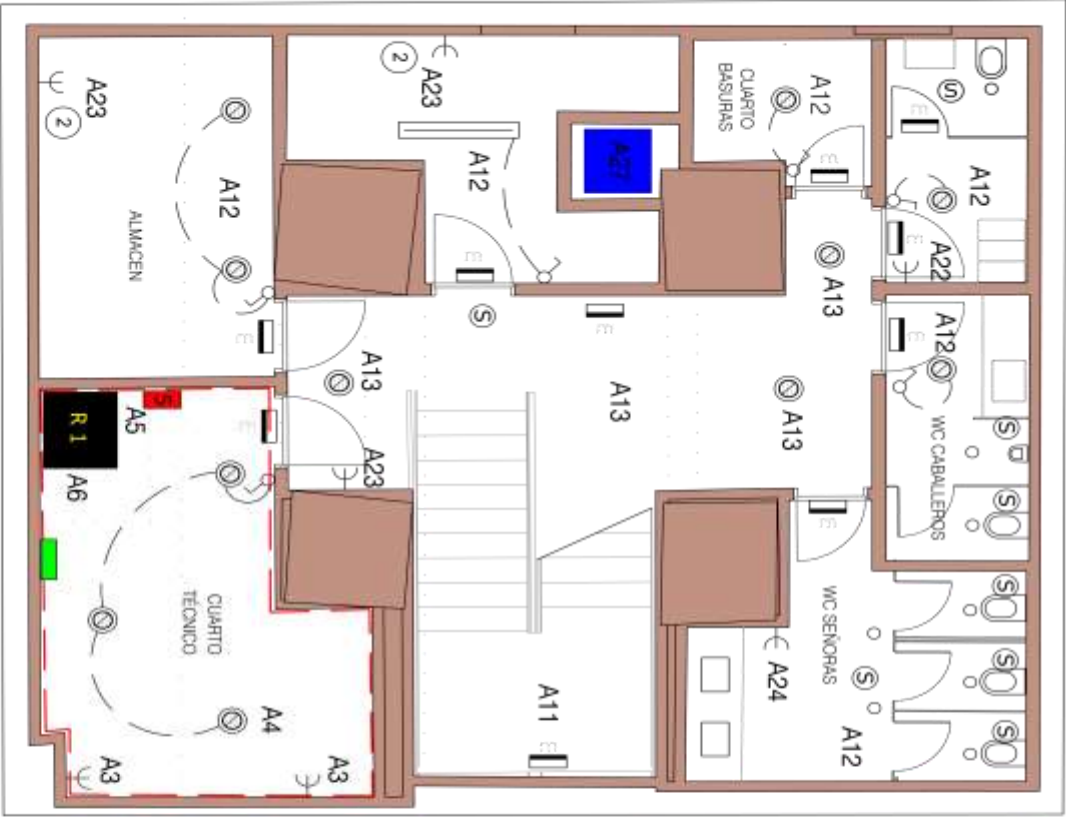


0 50 100 150 175

ÁREA DE GOBIERNO DE LAS ARTES	
PLANO DE CONDE DUQUE	
MANTENIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD	
PLANOS DE ELECTRICIDAD	
PLANTA SALA - SALA POLIVALENTE	
MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO	
FECHA 2014	REVISIÓN 001
PROYECTO ELECTRICIDAD	FECHA 2014
FECHA 2014	FECHA 2014
FECHA 2014	FECHA 2014



 MADRID! ÁREA DE GOBIERNO DE LAS ARTES	
PLANO DE CONDE DUQUE	
MANTENIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD	
<div style="float: left;">  <p>PLANOS DE ELECTRICIDAD ENTRENAMIENTO ALA POLIVALENTE MUSEO DE ARTE CONTEMPORANEO</p> </div>	
ACTIVIDADES CATEGORÍA FECHA DURACIÓN	ACTIVIDADES POR CATEGORÍA FECHA DURACIÓN
	6



CUADRO ELÉCTRICO

ENCHUFE 16 A

ENCHUFE TRIFÁSICO 16 A

INTERRUPTOR

CONMUTADOR

FLUORESCENTE T.26 DE 2x36W

FLUORESCENTE T.26 DE 1x36W

EMERGENCIA 1x8W, 120 Lm

FLUORESCENTE TC-D 2x26W

HALOGENA QR-CB 51 12V 50W

DETECTOR DE PRESENCIA

CIRCUITO EN EL CUADRO

ZONA ALIMENTADA DESDE LOS CUADROS SP SA1 Y SP DE CÁMARAS DE SEGURIDAD

A4 Alumbrado y emergencia del cuarto

ENCHUFE 16 A, desde el cuadro de Cámaras nº 1 de seguridad

A5 - Centralita de incendios PCI Nº 5

IBERCÓN - 250 PARES DE TELÉFONO

A6 - PAQUET DE VOZ Y DATOS R1

PLANTA SÓTRANO - SALA POLIVALENTE
ESPESOR CABLES 0,025"
A5 SIN ESCALA



PLANO CONDE DUQUE

MANEJO Y DISTRIBUCIÓN

PLANOS DE ELECTRICIDAD

PLANTA SÓTRANO SALA POLIVALENTE

MUNDO DE ARTE CONTEMPORANEO

jmadrid!

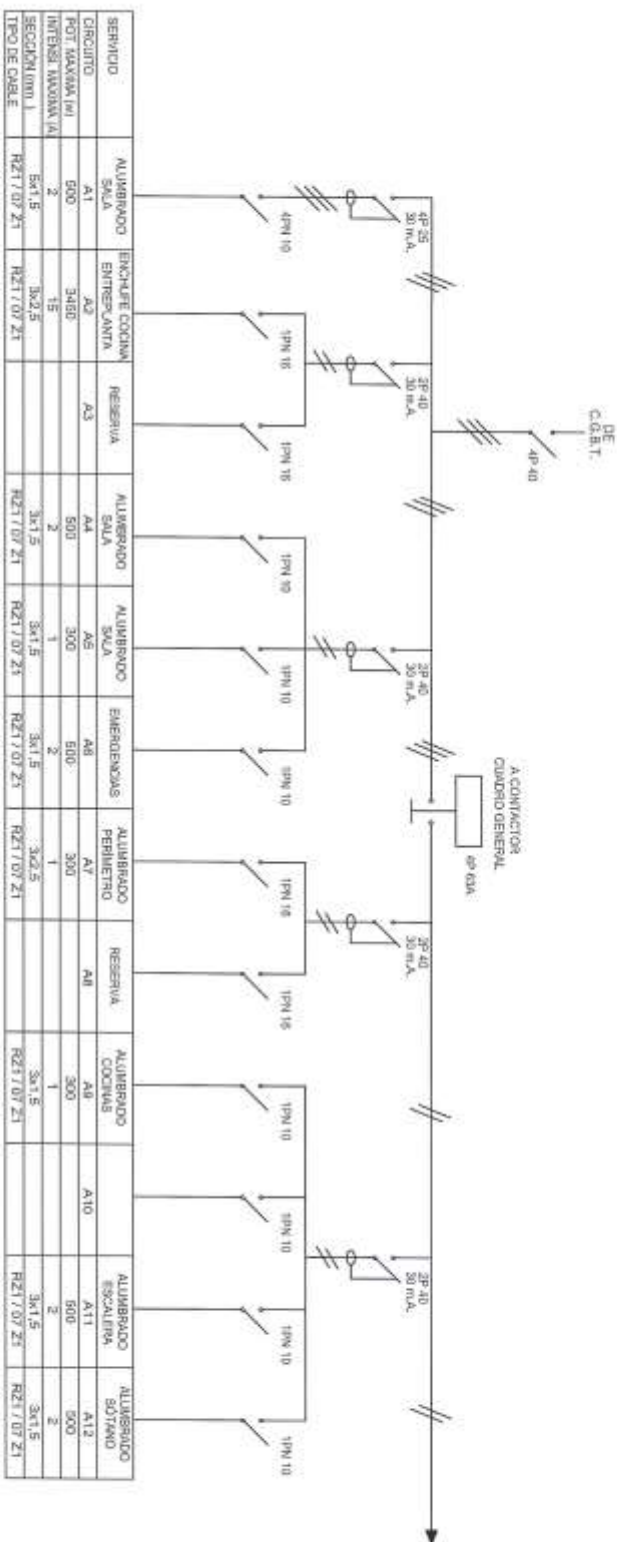
TELÉFONO: 91 517 10 10

WEB: www.jmadrid.es

EMAIL: info@jmadrid.es

BOULEVARD: 6

CUADRO RED CAFETERIA

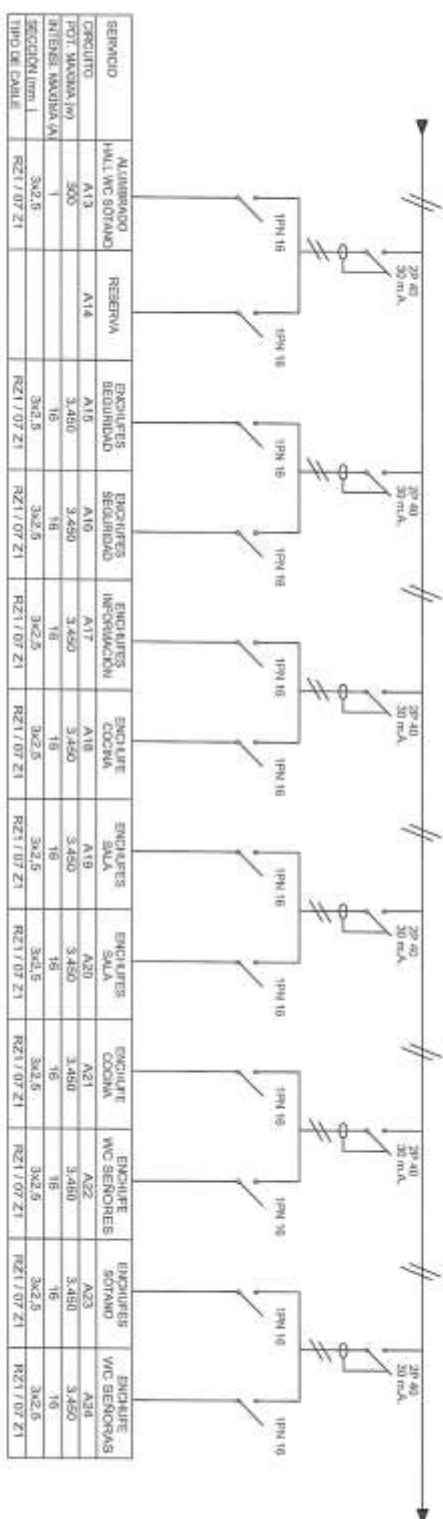
[illegible]

PLANTA MODULAR
AS-SISTEMAS

EXERCISE 10: CONSTRUCTING THE PULLEY

[illegible]

CUADRO RED CAFETERIA



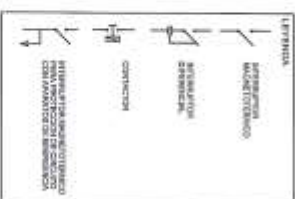
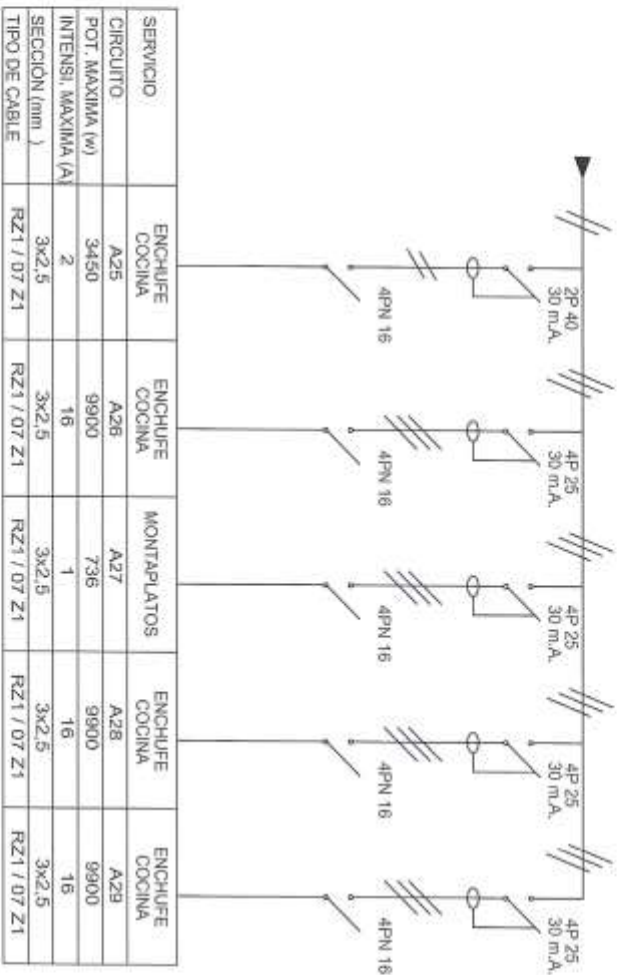
PLANTA RESERVA-
AL SERVIDORA



PLANO DE CONDE DUQUE

MANTENIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD		FECHA: 07/06/2017
PLANTAS DE ELECTRICIDAD LINEALES		PROYECTO: PLANIFICACIÓN
PLANTA BAJA CAFETERIA		ESCALA: 1:100
CUADRO DE RED		4B

CUADRO RED CAFETERIA



PLANTA RESUMIDA - CUADRO CONDE DUQUE
AS 08/03/2014



**¡MADRID!**
ÁREA DE GOBIERNO DE LAS ARTES

PLANO DE CONDE DUQUE
MANTENIMIENTO Y SCOTTEBILIDAD
PLANTAS DE ELECTRICIDAD UNITARIAS
PLANTA BAJA CAFETERIA
CUADRO DE RED

4 C