

PATPAL FBB – SEDE HUACHIPA

RESTAURANTE

FICHA TÉCNICA Nº 11

CODIGO: H-11

(ISLA DE MONOS)

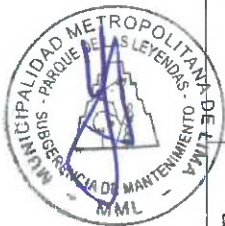
AREA A OCUPAR MAX.: HASTA 272.00 m2
AFORO MAX.: HASTA 160 PERSONAS

El arrendado deberá respetar las presentes especificaciones para el acondicionamiento del local asignado y la instalación de equipo y menaje, en coordinación con el PATPAL y cumpliendo las disposiciones legales vigentes.

Durante el periodo de funcionamiento del local, el arrendado deberá mantener la infraestructura asignada en perfecto estado, reponiendo constantemente cerámicos rotos, pinturas, formicas o melamina defectuosas y en general manteniendo el local aseado y en óptima presentación.

Cualquier falta en este sentido puede dañar en forma importante la imagen general del Parque de las Leyendas; por lo tanto, constantemente el PATPAL verificará el estado del local, requiriendo al arrendado realizar las reparaciones o limpiezas que se estimen necesarias. De incurrir en el incumplimiento relacionado con el óptimo mantenimiento de la infraestructura y mobiliario, podrán ser posibles penalidades que serán establecidas en las bases del proceso de selección.

Elementos Arquitectónicos	Características
Cobertura	Los techos o coberturas deben ser horizontales o con una pendiente máxima de 5°. Los materiales sugeridos a usar son la madera pintada de color claro y aserrada (no rolliza), los cerramientos finales pueden ser de paja o similar.
Cerramientos perimétricos	Se debe realizar cerramientos con material noble, arriostrados en sus extremos. Debe predominar el aspecto festivo, rustico y/o campestre. Para el cerramiento principal se sugiere una puerta enrollable o de bisagra con pestillo de seguridad. Así mismo para las ventanas se recomienda sistema de abertura corredera o de guillotina con protección externa (rejilla metálica o persiana). Se recomienda colocar en las uniones, material como silicona o cualquier polímero para prevenir las filtraciones de agua.
Pinturas	Debe predominar una paleta de colores claros y/o barnizado y/o colores referentes a PATPAL FBB Se recomienda impermeabilizar la madera con una protección contra la humedad del ambiente.



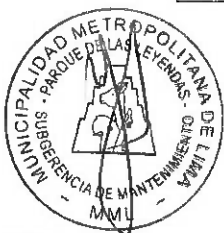
Mobiliario para Público	Las mesas, sillas, jardineras y elementos a usar en locales con mesas exclusivas (Zona Restaurantes), deberán contar con la aprobación del PATPAL. Estos enseres deberán ser nuevos, de primera calidad y no deberán exhibir logotipos ni impresos de ningún tipo. Preferentemente se aceptará mobiliario de madera, que mantenga el aspecto temático según la ubicación en la que se encuentra. No se aceptará mobiliario de estructura de plástico en su totalidad.
Zona de Preparación	Los mesones, repisas y receptáculos deberán ser de Acero Inoxidable en un 100%. No se aceptarán cubiertas de formicas, melamina, PVC o Similar.
Las Trampas de grasas	Deberán estar diseñadas de acuerdo al movimiento que se espera tener de residuos; asimismo deberán estar ubicadas debajo de los lavatorios y con espacio suficiente para poder facilitar su limpieza periódica.
Campanas Extractoras	Se debe considerar campanas con extractores especiales para grasas y éstas deben permanecer limpias durante el tiempo de operación del establecimiento. En el caso de hornos a gas y de acuerdo al tiro de salida que se tenga, el local tendrá que fabricar un sistema de extracción de acuerdo a los catálogos del mismo. Tanto las campanas, ducterías y el equipamiento deberán tener un sistema de anclajes que permita soportar vibraciones y así evitar desprendimientos no deseados. Toda fabricación e instalación de la campana extractora y de ductos debe ser de acuerdo a las normas de la ASHRAE.
Los muros	Se sugieren muros de albañilería (NO drywall o similar) y estar revestidos en un 100% con tarrajeo o cerámicos o acero inoxidable o similares. No se permitirá pintura en las zonas de trabajo, salvo autorización expresa del PATPAL, el cual solo aceptará solo pintura epóxica. Es obligatoria la colocación de zócalo sanitario en todos los muros del Área de Preparación para efectos de limpieza.
Los pisos	Se sugieren materiales pétreos, cerámica, porcelanato, mármol, baldosas micro vibradas o similares. No se permitirá la utilización de materiales plásticos a base de caucho y pinturas de ningún tipo.
Los cielorrasos	Podrán ser enlucidas con pinturas epódicas y si se trata de cielos desmontables, deberán ser completamente lavables.



Zona de Atención	<p>Los elementos que se encuentren en contacto con alimentos y sus sectores aledaños, susceptibles a salpicaduras o chorreo de los mismos, deberán estar recubiertos con los materiales expresados en el punto referente a la Zona de Preparación, agregando a estos la posibilidad de cristal no inferior a los 8mm y de preferencia templado.</p> <p>Los sectores que quedan expuestos al público y a su constante uso, deberán ser proyectados con materiales capaces de resistir un continuo maltrato y una permanente limpieza sin perder sus características iniciales.</p>
Mesón de Atención	<p>El Mesón deberá ser de estructura metálica auto soportante e irá montado sobre un murete, que confina el interior del local con el pasillo de atención al público. El revestimiento del mesón debe ser de albañilería y resistente a alto impacto. El mesón de atención no debe salir de la línea de concesión, establecida en los planos entregados. El mueble caja-empaque debe tener espacio suficiente para la ubicación de cualquier aparato y/o accesorio complementario. La iluminación incorporada al mesón, directa o indirecta debe quedar aislada del público usurario.</p>
Letreros y señalética	<p>La propuesta del letrero y señalética será proporcionada por el PATPAL y corresponderá a la denominación del restaurante.</p>
Seguridad	<p>El público accederá solo al mesón, en el cual no deberá existir ningún elemento cortante, frágil o peligroso, que pueda dañar la integridad física de los huéspedes y trabajadores. Los artefactos eléctricos sobre o bajo dicho mesón deberán estar protegidos y lejos del alcance del público.</p> <p>El arrendado, deberá tomar las medidas pertinentes para evitar accidentes que puedan ocasionar el uso del gas, la electricidad o cualquier otro elemento peligroso. El local deberá cumplir con las normas de seguridad vigentes (deberá tramitar su Certificado de Seguridad en Defensa Civil con los plazos establecidos).</p>
Instalación Eléctrica	<p><u>Suministro de energía</u></p> <p>El PATPAL FBB suministra energía constante, suficiente y con el voltaje adecuado según la necesidad del arrendatario. Esta energía mediante un cable enterrada y debe ser canalizada hacia el punto de control (medidor) para realizar el conteo del consumo de energía.</p> <p><u>Medidor y tablero eléctrico</u></p> <p>El arrendado deberá instalar, por su cuenta, un medido de consumo de energía eléctrica, tipo digital. Conectado a la red que suministra el PATPAL FBB.</p> <p>Además del medidor, se deberá instalar un tablero eléctrico que cuente</p>



	<p>con los interruptores diferenciales que sean necesarios para poder tener el control y seguridad del ambiente. Es imperativo que el tablero cuente con un interruptor diferencial de emergencia que funcione en caso se presente un cortocircuito o cualquier otro imperfecto dentro el concesionario.</p> <p><u>Iluminación y tomacorrientes</u></p> <p>La iluminación debe ser artificial, con luz clara, o con paneles circulares led o con tubo led que proporcione la suficiente iluminación y visibilidad para el ambiente. Los cables que abastecen la iluminación deben ser pasados por canaletas adhesivas cerradas de la medida que sea necesaria para albergar el cableado.</p> <p>Para los tomacorrientes deben ser de manera visible, con una estación adicional para puesta a tierra. Estos deben ser visibles o empotrados, según sea conveniente. También los cables que abastecen a los tomacorrientes deben ser pasados por canaletas adhesivas cerradas de la medida que sea necesaria para albergar el cableado</p> <p>***NOTA: toda coordinación se deberá realizar con la Gerencia de Promoción y Gestión Comercial y la Subgerencia de Mantenimiento del PATPAL.</p>
<p>Instalación Sanitaria</p>	<p>El arrendado deberá instalar, por su cuenta, un medidor de consumo de agua potable aportando los materiales para conectarlo al punto de suministro que le asigne el PATPAL. Así se determinará el consumo de agua del local. La red de desagüe deberá estar conectada a la red general del PATPAL. Todas las instalaciones sanitarias deberán estar de acuerdo según la normativa del Reglamento Nacional de Edificaciones y normas técnicas vigentes.</p>
<p>NOTA</p>	<p>Todo aquello que no se encuentre estipulado en la presente Ficha Técnica se registrará por las disposiciones del Reglamento Nacional de Edificaciones, Código Nacional Eléctrico, disposiciones del OSINERGMIN, de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y por las demás normas técnicas a cargo de organismos competentes.</p> <p>Todos los planos que debe presentar el arrendado deben ser suscritos por profesionales competentes.</p>



- Anexo
- 1. Planos de Arquitectura:
 - a.- Plano de Ubicación



PLANO DE LOCALIZACION

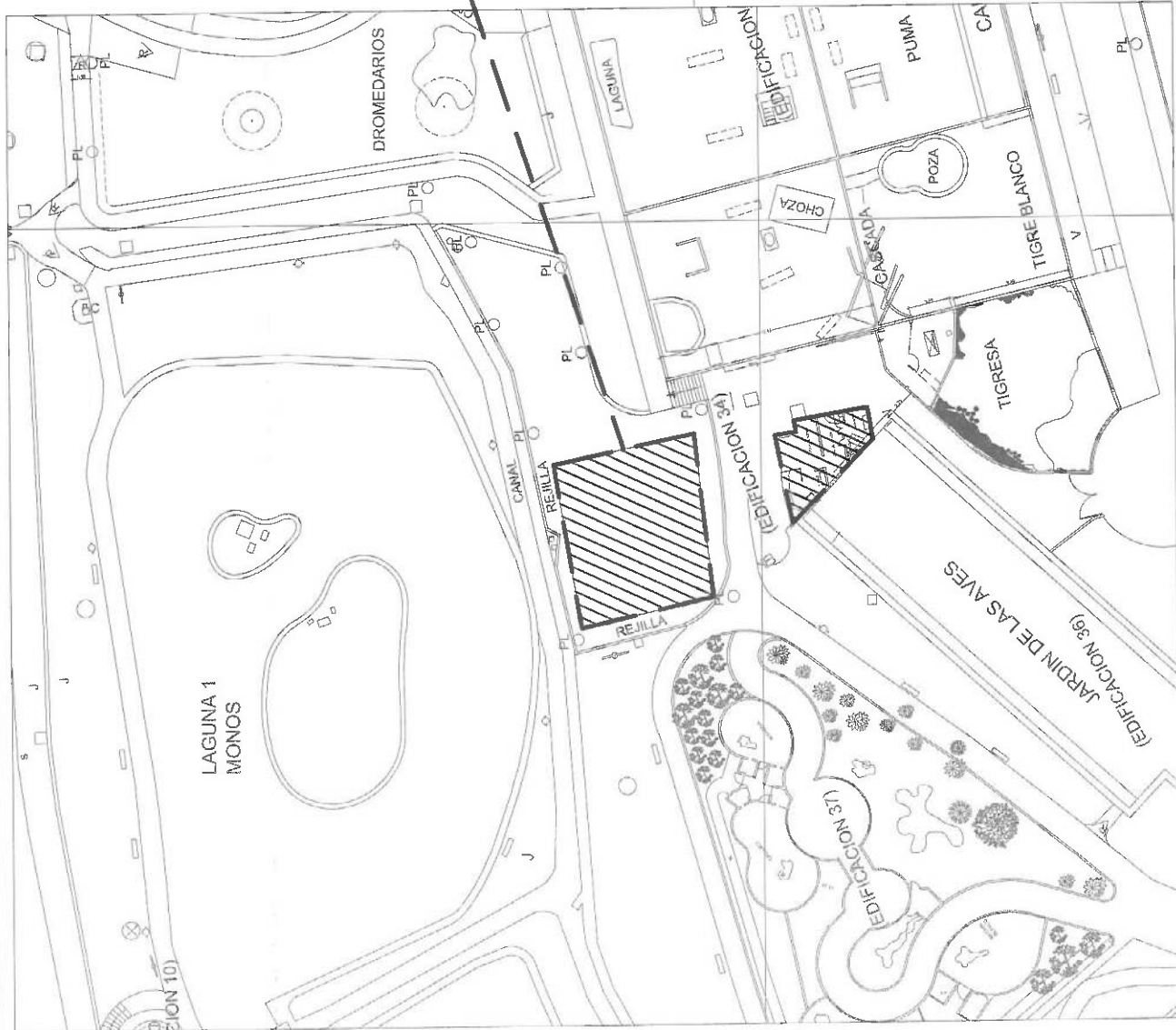
ESCALA: SIE

**RESTAURANTE
CODIGO: H-11**

CUADRO DE AFORO		
DESCRIPCION	MEDIDA	UNIDAD
AREA a ocupar max.	Hasta 272.00	m ²
AFORO max.	Hasta 160	PERSONAS



COORDENADAS UTM	
NORTE (x)	ESTE (y)
8671149.752	293455.767



PLANO DE UBICACION

ESCALA: SIE