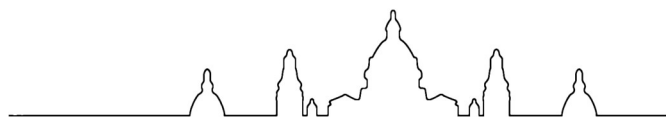
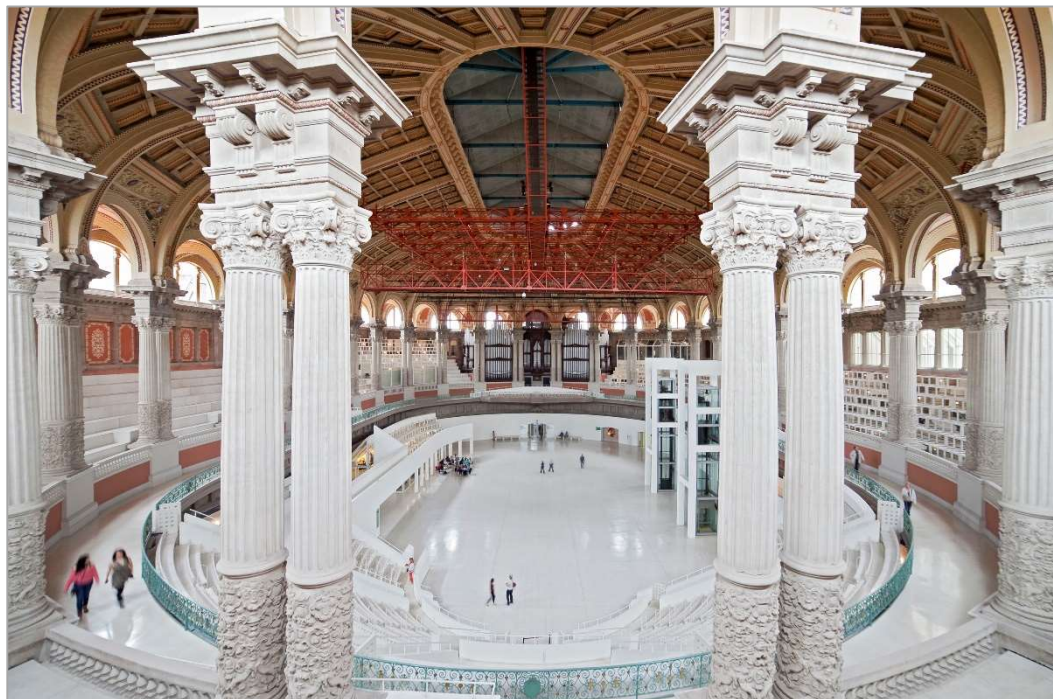


MUSEU
NACIONAL
D'ART DE
CATALUNYA

CONDICIONS TÈCNIQUES



CONDICIONS TÈCNIQUES DELS ESDEVENIMENTS



INDEX:

I. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR ABANS DE L'ESDEVENIMENT

II. GENÈRIC A TOTS ELS ESPAIS:

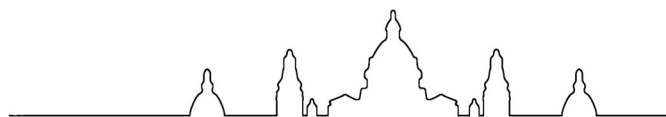
- SEURETAT I SALUT LABORAL
- SO, PROVES DE SO I VIBRACIONS
- GESTIÓ DEL MEDI AMBIENT
- PROTECCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS I ELS ESPAIS
- SERVEIS EXTRAORDINARIS
- VALIDACIÓ DEL PROJECTE

III. ESPAIS I CONDICIONS ESPECÍFIQUES:

- SALA OVAL I ESPAIS ANNEXOS
- TERRASSA
- HALL
- CÚPULA

IV. ANNEXOS:

- ANNEX 1: PLÀNOLS QUADRES ELÈCTRICS
- ANNEX 2: PLÀNOLS ESPAIS
- ANNEX 3: BRANDING
- ANNEX 4: PLÀNOLS ESPAI CÚPULA



I. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR ABANS DE L'ESDEVENIMENT

30 DIES ABANS :

- Timing de l'esdeveniment.
- Timing, del muntatge i desmuntatge.
- Per potències elèctriques fins a 50Kw: Memòria tècnica del muntatge signada per un tècnic que ha d'incloure el plànol de situació dels equips indicant les connexions que s'utilitzaran i passos de cables, a diferents nivells (entre plantes, entre barres i plantes, etc.) i ubicacions dels controls tècnics.
- Per potències elèctriques superiors a 50Kw: Projecte elèctric signat per un enginyer i validat a l'Oficina de Gestió Empresarial de la Generalitat de Catalunya.
- Projecte dels elements estructurals (escenaris, grades, estructures de suport,...) i la distribució de càrregues a la tramoia.
- Llistat dels equips que es muntaran dins de l'edifici o a la terrassa, indicant si es farà ús de generadors en l'exterior de l'edifici.
- Plànol de situació de les taules del càtering, escenaris i tarimes als diferents espais contractats.
- Validació del museu de qualsevol utilització gràfica del logotip, imatges o menció del museu en els comunicats de l'acte (minuta, invitació, web,).
- Llistat de les empreses que realitzaran el muntatge indicat el telèfon dels responsables.

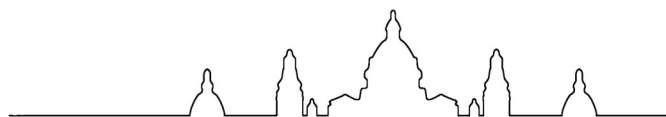
3 DIES ABANS :

- Llistat per ordre alfabètic del personal que treballarà a les nostres instal·lacions indicant noms i cognoms, DNI i TC2 o autònoms del mes en curs.
- Llistat dels vehicles de transport de material indicant les matrícules i el llistat dels transportistes de material que accediran a les instal·lacions, indicant noms i DNI per ordre alfabètic.

Aquesta informació ha de ser presentada per e-mail a:

anna.lopez@museunacional.cat

Telèfon 93 622 03 60 ext. 1226



II. GENÈRIC A TOTS ELS ESPAIS

SEGURETAT I SALUT LABORAL:

- Cal respectar un pas mínim per les sortides d'emergència de 2 metres. En el cas de la Sala Oval caldrà respectar un passadís central en forma de creu per a l'evacuació. La senyalització d'emergència haurà de ser respectada o substituïda per una de nova en cas d'ocultació.
- Per sobre dels 2 metres d'alçada les escales no estan permeses, en cas necessari caldrà fer us de plataformes elevadores elèctriques, amb rodes de goma i que no superin els 500 kg/m² o bastides segons la normativa vigent.
- Qualsevol teixit o material utilitzat caldrà que tingui tractament ignífug amb certificació mínima M1.
- S'hauran de seguir les normes d'actuació en cas d'incendi, establertes pel Museu Nacional i descrites en el Pla d'Autoprotecció que es troba a la disposició dels clients.
- Totes les empreses han de complir la normativa sobre prevenció dels riscos laborals, constituïda per la llei 31/1995 a fi de promoure i vetllar per la seguretat i salut dels seus treballadors. A aquest efecte el museu posa a disposició dels proveïdors l'avaluació de riscos de la Sala Oval.
- S'haurà de lliurar una relació amb totes les empreses que es contractaran i subcontractaran, Aquestes empreses hauran de lliurar la següent documentació, per cadascun dels treballadors:
 - Document que certifiqui que és apta per la feina, des del punt de vista mèdic.
 - Document conforme ha rebut la formació adient en SSL.
 - Document signat pel treballador que acrediti que ha rebut els EPIs.
- Serà obligatòria la presència d'un recurs preventiu per cadascuna de les empreses implicades a l'acte (coordinació d'activitats preventives), així com un coordinador de seguretat i salut laboral per part de la promotora. Els treballadors hauran de seguir les seves instruccions en matèria de seguretat.
- Tot el personal que treballi per les feines de muntatge, desmuntatge o realització de l'event, haurà de dur els EPIs necessaris que es requereixin a l'avaluació de riscos de la seva feina i als establerts a la Coordinació d'Activitats Preventives.
- La comunicació entre el personal de muntatge que estigui a la planta baixa, la balconada o la tramoia haurà de fer-se amb walkie talkies o sistemes alternatius.

SO, PROVES DE SO I VIBRACIONS:

- Les proves de so serviran per determinar el volum màxim permès durant l'esdeveniment per garantir la integritat de les obres d'art i evitar vibracions. El volum dependrà de cada muntatge i situació dels equips.



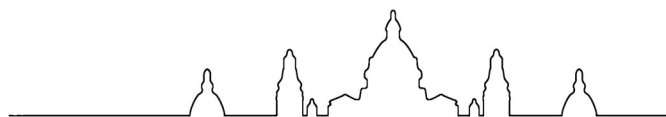
- Les proves de so s'hauran de limitar als horaris en el que museu està tancat al públic. Els dilluns i festius es podran avançar a les 15:00h atès que el museu està tancat al públic.

GESTIÓ DEL MEDI AMBIENT:

- El Museu Nacional d'Art de Catalunya disposa de la certificació ISO 14.001 i del registre EMAS, i convida els seus clients a col·laborar amb la protecció del medi ambient. Per aquest motiu, esperem que l'organitzador de l'esdeveniment vetlli pel compliment de les bones pràctiques ambientals per part de totes les empreses implicades, fent un bon ús de l'aigua, l'energia i les matèries primeres, minimitzant el seu consum i fomentant la reutilització.
- Quant a la gestió dels residus, tots els materials utilitzats per al muntatge (fustes, plantes, moquetes...) i del càtering hauran de ser retirats per l'organitzador en acabar l'esdeveniment seguint la normativa ambiental vigent.
- El museu posarà a la seva disposició un contenidor de 9 m³ o de 18 m³ (segons la grandària de l'esdeveniment) per a la seva retirada. Tot el que no tingui cabuda en aquest contenidor haurà de ser retirat pel client.
El Museu posarà a disposició de l'organització contenidors de segregació de residus (ubicats en el Punt Verd existent en l'exterior) en el cas que aquest es comprometi prèviament a realitzar una correcta separació per tipologia de residus (paper i cartró, vidre, envasos, ferro i fusta).
- El servei de càtering té l'obligació de segregar la fracció de vidre i dipositar-la a l'igllú existent a l'espai exterior de recepció de mercaderies. A tal efecte i d'acord amb el client, el Museu també podrà disposar contenidors amb rodes per a la segregació dels residus en la zona de càtering.

PROTECCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS I ELS ESPAIS:

- No es poden utilitzar els ascensors d'ús públic per moure mercaderies, s'haurà d'utilitzar el muntacàrregues prèvia sol·licitud.
- No es podrà subjectar o fixar res a cap element arquitectònic del museu, incloses parets, baranes i tots els elements instal·lats hauran de ser autoportants.
- Els cables elèctrics es passaran pels passos ja definits i que disposen de la protecció corresponent. En cas que no la disposi, o s'acordi amb els responsables del Museu un pas diferent, caldrà protegir qualsevol punt de l'arquitectura de l'edifici (cornises, baranes, cantonades de les parets,...) amb una moqueta que garanteixi que el frec del cablatge no perjudicarà aquell element.
- La resistència del terra és de 500 Kg/m², atès que a sota hi ha una instal·lació de calefacció per terra radiant, la de la balconada de la sala oval és de 425 Kg/m² i la de les grades és de 300 Kg/m². La resistència a la balconada de l'orgue és de 225 Kg/m².



- El terra dels diferents espais a més de la resistència al pes ha d'estar protegit de qualsevol suport com poden ser tarimes, o d'altres elements que poden trencar-lo o ratllar-lo.
- Les plantes estan autoritzades sempre que siguin plantes de temporada o de petit format. En el cas de plantes de gran format amb test i terra, cal aportar un certificat fitosanitari de desinsectació per poder autoritzar el seu accés al museu. Només cal la certificació en cas que entrin a l'edifici.
- Està expressament prohibit l'ús dins les instal·lacions del museu de:

Confeti, globus o similars

Animals

Foc, inclús foc fred

Gasos inflamables

Drons

Cuinar o show cooking

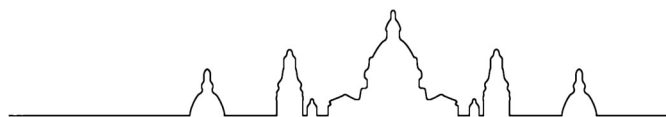
Les espelmes estan prohibides, la seva utilització haurà de ser prèviament autoritzada per escrit.

SERVEIS EXTRAORDINARIS:

- L'organització pot demanar una ampliació dels serveis de vigilància i neteja de l'esdeveniment, aquesta ampliació haurà de ser amb l'empresa adjudicatària dels serveis del Museu Nacional i es facturarà a part.
- El museu posa a disposició de l'organització serveis externs per validar els projectes elèctrics o les certificacions estructurals.

VALIDACIÓ DEL PROJECTE (30 DIES ABANS):

- Qualsevol instal·lació, modificació o informació que no quedi establert a les Condicions Tècniques de més a dalt haurà de ser validada pel Museu Nacional prèviament a l'esdeveniment.
- Tot el que no estigui acordat prèviament en el projecte tècnic de l'acte, corre el risc de no ser autoritzat per la persona responsable del museu el dia de l'acte.
- Totes les instal·lacions elèctriques que s'instal·lin per l'esdeveniment de forma eventual hauran d'acomplir la normativa vigent.



SERVEI DE CÀTERING:

Aspectes a tenir en compte quan es realitza un servei de càtering al museu:

BUFETS I BARRES SERVEI:

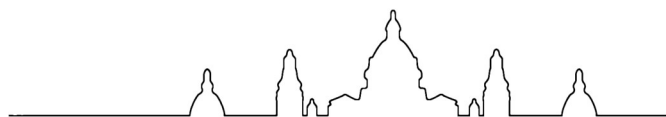
- No es podrà realitzar show cooking, entenent per això que no es podrà cuinar amb flama a la sala oval però sí que es pot escalfar amb sistemes tipus shafingdish o induccions. No s'autoritzen les cuines de gas encara que siguin de cartutxos.
- Cal protegir sota i entre barres de servei per tal d'evitar tacar els terres. Molt important en el cas de servei de begudes com vi negre, etc...
- No es pot enganxar cap tipus de cinta al terra per fixar moquetes o d'altres elements, caldrà demanar autorització per fer-ho.
- Els contenidors de recollida i de gel sempre han de portar bossa i el terra ha d'estar protegit igualment amb moqueta.
- Cap element que sigui susceptible de tacar el terra, com son tiradors de cervesa, neveres, etc... no han de tocar directament el terra, cal protegir-lo.
- Cal tenir en compte que la calefacció de la sala oval és per terra radiant i que tot vessament de líquids a la sala s'ha de recollir ràpidament per evitar danys a aquesta instal·lació.
- Durant l'esdeveniment el museu disposa de servei de neteja, normalment una persona està situada davant de la cafeteria, una altre a l'accés de la sala oval i dues als serveis. En cas de necessitat sol·licitar els seus serveis el més ràpidament possible.

PLANTES I ESPELMES:

- El museu té la voluntat de eliminar les espelmes dels esdeveniments atès el perill d'incendi, dit això, en el cas dels centres de taula es poden autoritzar sempre que aquestes estiguin en contenidor de vidre i la flama quedi sempre dins el contenidor. El besament de cera als terres provoca taques i tasques de retirada que comporten molt de temps, caldrà doncs evitar que es produeixin durant la recollida esperant a que la cera estigui sòlida.
- En el cas d'espelmes que no estiguin a les taules, com p. exemple a les grades, caldrà que siguin de led.
- Les plantes estan autoritzades sempre que siguin plantes de temporada o de petit format. En el cas de plantes de gran format amb test i terra, cal aportar un certificat de desinsectació per poder autoritzar el seu accés al museu.

SERVEI DE CÀTERING AL HALL I TERRASSA:

- En el cas del Hall i la Terrassa, caldrà seguir les mateixes indicacions respecte a la protecció dels terres i resta d'elements com moquetes, mobiliari existent al hall, etc...
- Les plantes a la Terrassa no tenen cap restricció sempre que no entrin a l'edifici.
- Les espelmes al hall tenen restriccions similars a la sala oval, caldrà doncs que, en cas de voler instal·lar-les es segueixin els mateixos criteris.



III. ESPAIS I CONDICIONS ESPECÍFIQUES:

SALA OVAL I ANNEXOS :

CAPACITATS MÀXIMES DE LA SALA:

Format banquet: 1.200 PAX
Format còctel: 1.400 PAX
Format teatre: 1.400 PAX
Grades de la sala: 500 PAX

HORARI D'ÚS DE L'ESPAI:

08.00 h a les 06.00 h del dia següent per a muntatge i desmuntatge.

HORARI D'ACTE:

Hivern (Octubre a Abril) a partir de les 18.30 h. a les 02.00 h.
Estiu (Maig a Setembre) a partir de les 20.30 h. a les 02.00 h.
S'accepten actes diürns només en dilluns no festiu, dia de tancament del Museu.

EL LLOGUER DE LA SALA OVAL INCLOU (PRÈVIA SOL·LICITUD):

Utilització tramoia
Espais de càtering
Dos camerinos i dues sales tècniques
Utilització del muntacàrregues
Accés d'entrada de mercaderies

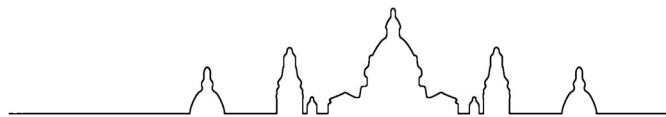
ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES:

EL SUBMINISTRAMENT ELÈCTRIC

- El subministrament és responsabilitat de la companyia distribuïdora elèctrica contractada pel museu, per tant, és susceptible de patir avaries i/o talls. En cas que el client desitgi garantir el subministrament, haurà de contractar la col·locació de grups electrògens.
- La Sala Oval disposa d'una il·luminació general, apta per a les feines de muntatge i desmuntatge però insuficient per il·luminar un acte.
- L'escomesa elèctrica a la Sala Oval té una potència de 250 Kw a la planta superior i de 95 Kw a la planta inferior, amb tres fases, neutre i terra: VEURE ANNEX 1.

LA CLIMATITZACIÓ:

- El confort climàtic a la Sala Oval s'obté mitjançant una instal·lació de terra radiant per calefacció que abasta la major part de la superfície de la sala, amb la possibilitat de reforç en forma d'aportació d'aire 100% exterior mitjançant una instal·lació de calefacció a l'hivern i refrigeració a l'estiu.



LA TRAMOIA:

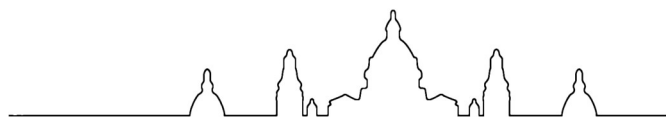
- La càrrega màxima de la tramoia (instal·lació de color taronja) és de 2.500 Kg per truss, 500 Kg per punt d'ancoratge, sempre que s'utilitzin els nusos de l'estructura.
- Sota cadascuna de les cinc estructures transversals de la tramoia existents entre les dues passarel·les dels extrems, pengen cinc barres de color negre de 25 m de llargada, excepte dues que han estat retallades per salvar els ascensors panoràmics, fabricades en doble tub d'acer laminat. El tub superior és rectangular, 100x50x1,5 mm, i està connectat mitjançant platines de 60x6mm al tub inferior de secció circular 48,3x3,2 mm. Aquestes barres són mòbils i recorren la distància entre la tramoia i el terra de la Sala Oval de forma simultània o independentment sota la manipulació de personal autoritzat del museu. La instal·lació de focus o d'altres elements es podrà fer directament sobre aquestes barres mòbils, respectant la resistència màxima de 1.000 Kg uniformement repartida en tota la seva llargada.
- A la tramoia, els equips de comunicació, així com qualsevol altra eina, haurà d'anar ben subjecta i assegurada a l'usuari, amb cable de seguretat o similar.
- Tots els elements que conformen la tramoia, només podran ser manipulats pel personal autoritzat pel Museu Nacional.

CATERING:

- La zona de càtering és un lloc destinat a la preparació de plats prèviament cuinats. No és una instal·lació preparada per cuinar, per tant, no està permès. Tampoc està permès fregir, el seu ús està limitat a armaris calents. Sí s'ha de cuinar, es pot muntar una carpa al pati de davant de la porta de descarrega, aquesta instal·lació va a càrrec de l'organitzador.
- La sala de catering disposa d'una instal·lació de climatització i ventilació que garanteix la renovació d'aire i unes condicions de treball adequades, però no extracció de fums.
- La zona de càtering està dotada amb un màxim de 65 kW, distribuïts en 12 subquadres: VEURE ANNEX 1.

ESPAI EXTERIOR:

- Aquest espai exterior està ubicat a la zona d'accés de personal de l'esdeveniment i de les mercaderies.
- És on es poden muntar les cuines en cas necessari, amb opció d'instal·lar carpes o d'altres equipaments per l'esdeveniment prèvia autorització.
- Els vehicles utilitzats per l'esdeveniment no podran estacionar en aquest espai, sols s'autoritza l'accés per la càrrega i descàrrega de materials.



TERRASSA I HALL

HORARI D'ÚS DE L'ESPAI:

Hivern (Octubre a Abril) de les 18.00 h a les 06.00 h.

Estiu (Maig a Setembre) de les 20.00h. a les 06.00 h.

HORARI D'ACTE:

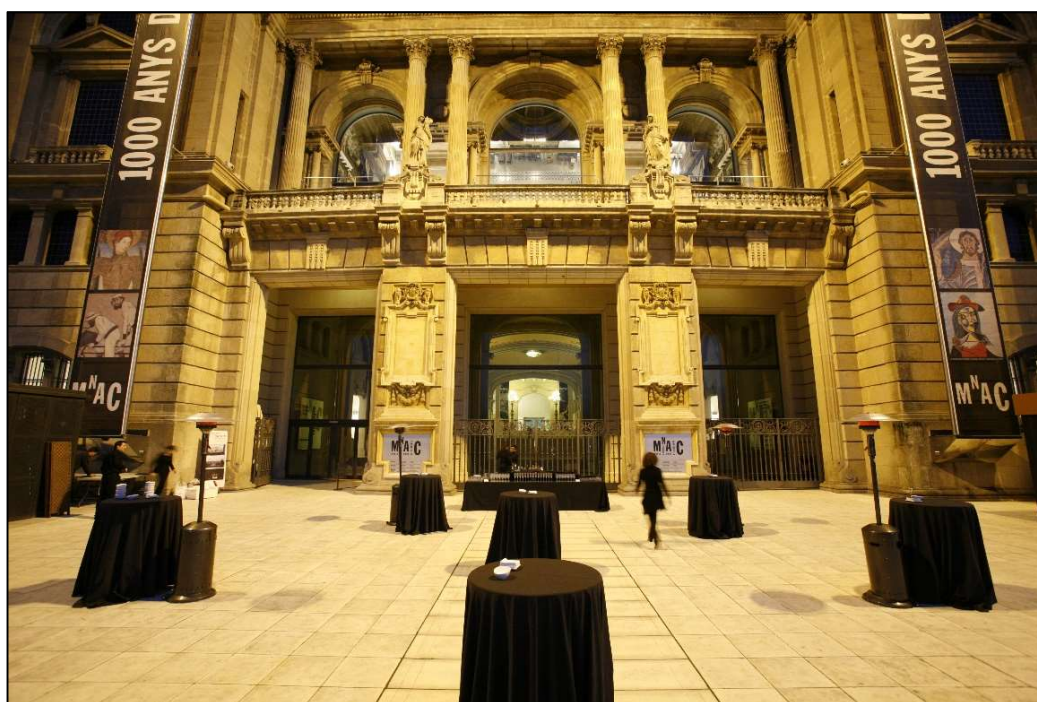
Hivern (Octubre a Abril) de les 18.30 h a les 02.00 h.

Estiu (Maig a Setembre) de les 20.30 h. a les 02.00 h.

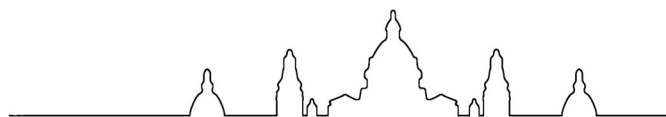
ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES DE LA TERRASSA:

CAPACITAT MÀXIMA DE LA TERRASSA:

Format còctel: 300 PAX



- Aquest espai té limitacions tècniques respecte a les rampes i respecte al sòl que pertany al Museu Nacional. Tot el muntatge ha de ser autoportant, no pot anar fixat a terra ni parets.
- Els focus que coronen els pals de les banderes i que il·luminen l'explanada superior de la terrassa són competència de l'Ajuntament de Barcelona, al igual que els fanals dels parterres que voregen les rampes d'accés.
- En aquest espai hi ha ubicats el bar de la Terrassa i una petita botiga, que es tanquen quan es lloga la Terrassa.
- El museu delimita amb catenàries l'espai de la Terrassa i inclou el servei de vigilància de l'espai dins d'aquest perímetre.



- La alimentació elèctrica de la terrassa per la connexió d'elements esta separada en dos quadres, VEURE ANNEX 1.
- El museu disposa d'un servei de lones per personalitzar l'accés a l'edifici, VEURE ANNEX 3

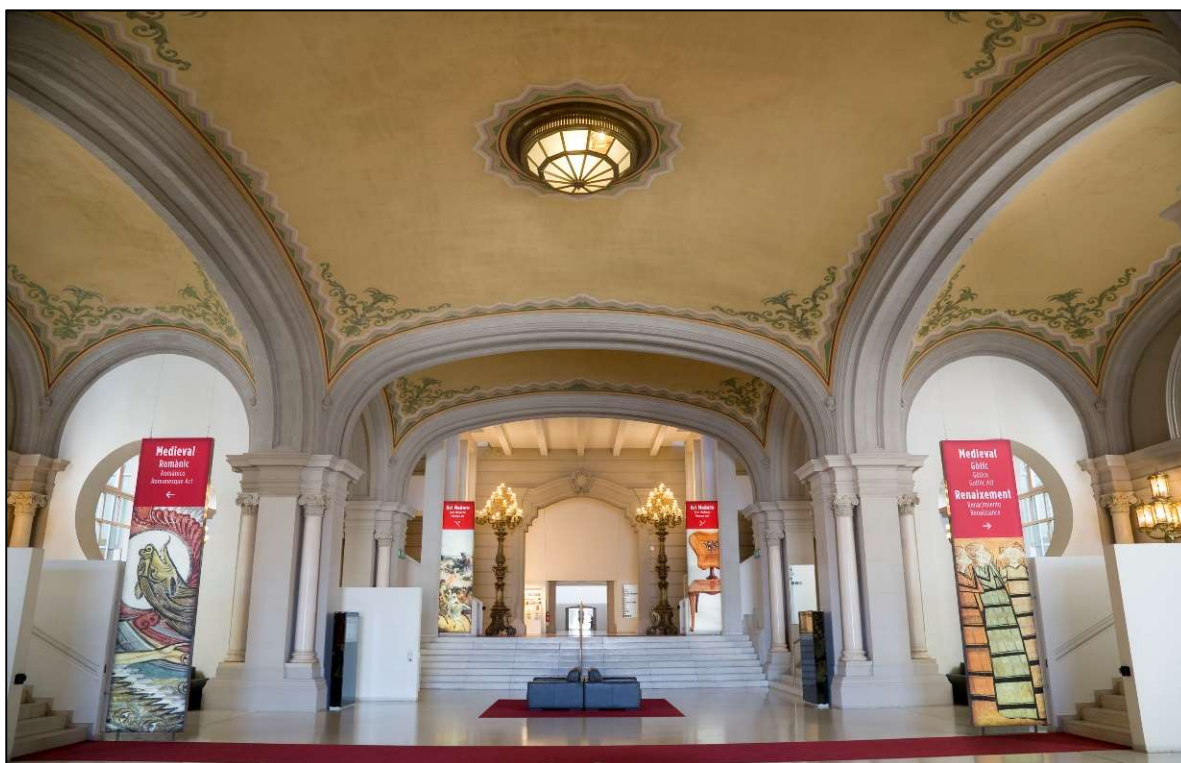
ESPECIFICACIONS TÈCNiques DEL HALL:

CAPACITAT MÀXIMA DEL HALL:

Format banquet: 100 PAX

Format còctel: 400 PAX

Format teatre: 100 PAX



- El hall també disposa de terra radiant per calefacció.
- El servei de guarda-roba i el seu equipament anirà a càrrec de l'organització.
- No es podran bloquejar els accessos a les exposicions, ni de les plataformes elevadores per a minusvàlids instal·lades en aquest espai.
- Personalització de baners retro-il·luminats i pantalles, VEURE ANNEX 3
- La potència disponible al hall es detalla als quadres elèctrics de l'ANNEX 1.

CÚPULA:

HORARI D'ÚS DE L'ESPAI :

Hivern (Octubre a Abril) a partir de les 18.30h

Estiu (Maig a Setembre) a partir de les 20.30h

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES DE LA CÚPULA:



- L'accés i sortida dels convidats a la Cúpula sempre es farà per l'accés principal del Museu.
- Es pot llogar conjuntament amb més espais com el restaurant Òleum, la terrassa o el hall i fer visites guiades exclusives a les exposicions.
- La Cúpula disposa de terra radiant i bombes de calor per l'hivern i aire condicionat per l'estiu.

Hi ha dos models possibles d'esdeveniment:

1. Espai de còctel previ a sopars al restaurant Òleum: en aquest cas l'aforament de l'espai està determinat per l'aforament màxim del restaurant que és de 140 persones. Sols s'autoritza la instal·lació de taules altes de còctel previ al sopar al restaurant.

2. Espai d'esdeveniment: l'aforament és de 300 PAX i en funció del format (banquet, còctel sopar o teatre i l'equipament) aquest pot ser inferior (**VEURE ANNEX 4**).

- NO s'autoritzarà cap instal·lació d'equips d'il·luminació extra que no sigui amb bateria. Les instal·lacions multimèdia o d'audiovisuals que comportin cablejats a la sala, etc. no estan permesos i qualsevol excepció haurà de ser prèviament autoritzada.
- La instal·lació de tarima o escenari està limitada a una mida màxima de 2x4 metres i només es podrà ubicar davant del mural o davant de l'accés al restaurant. Qualsevol altre proposta haurà de ser valorada i autoritzada.

Horaris:

- *Lliurament de materials:* entre 8:00 i 10:00hores amb autorització prèvia.
- *Muntatge:*
 - a partir de les 8:00 fins a inici esdeveniment (d'octubre a abril, inclosos).
 - a partir de les 8:00 fins inici esdeveniment (de maig a setembre inclosos).
- *Desmuntatge:*
 - l'esdeveniment ha d'acabar com a màxim a les 2:00h.
 - un cop finalitzat l'esdeveniment s'iniciarà el desmuntatge i com a màxim finalitzarà a les 6:00h incloent la retirada de tots els materials.

Annex 1: Quadres elèctrics

Qualsevol altra informació adicional podeu demanar-la per escrit a:

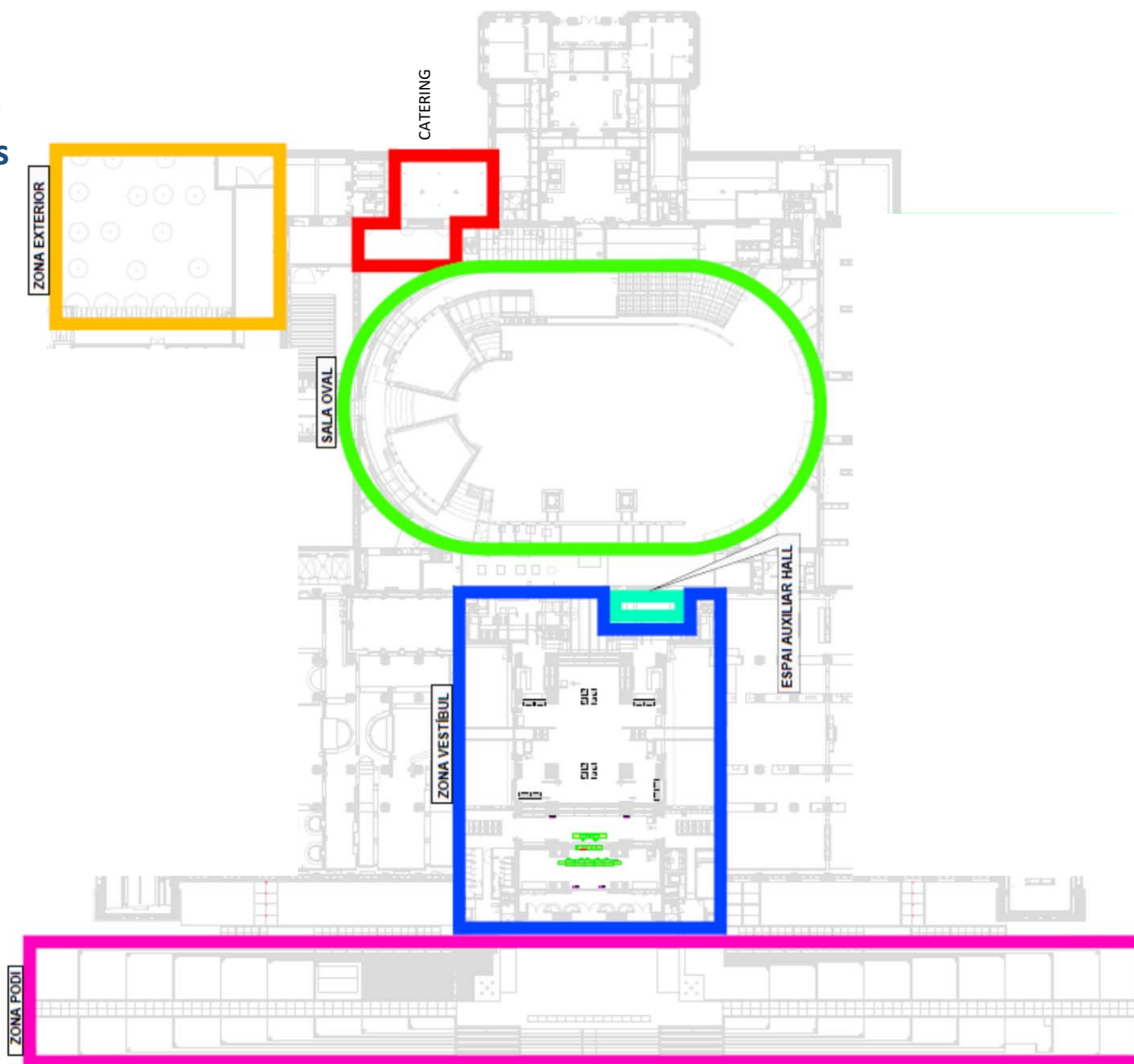
anna.lopez@museunacional.cat

Telèfon 936 220 360 (ext. 1226)

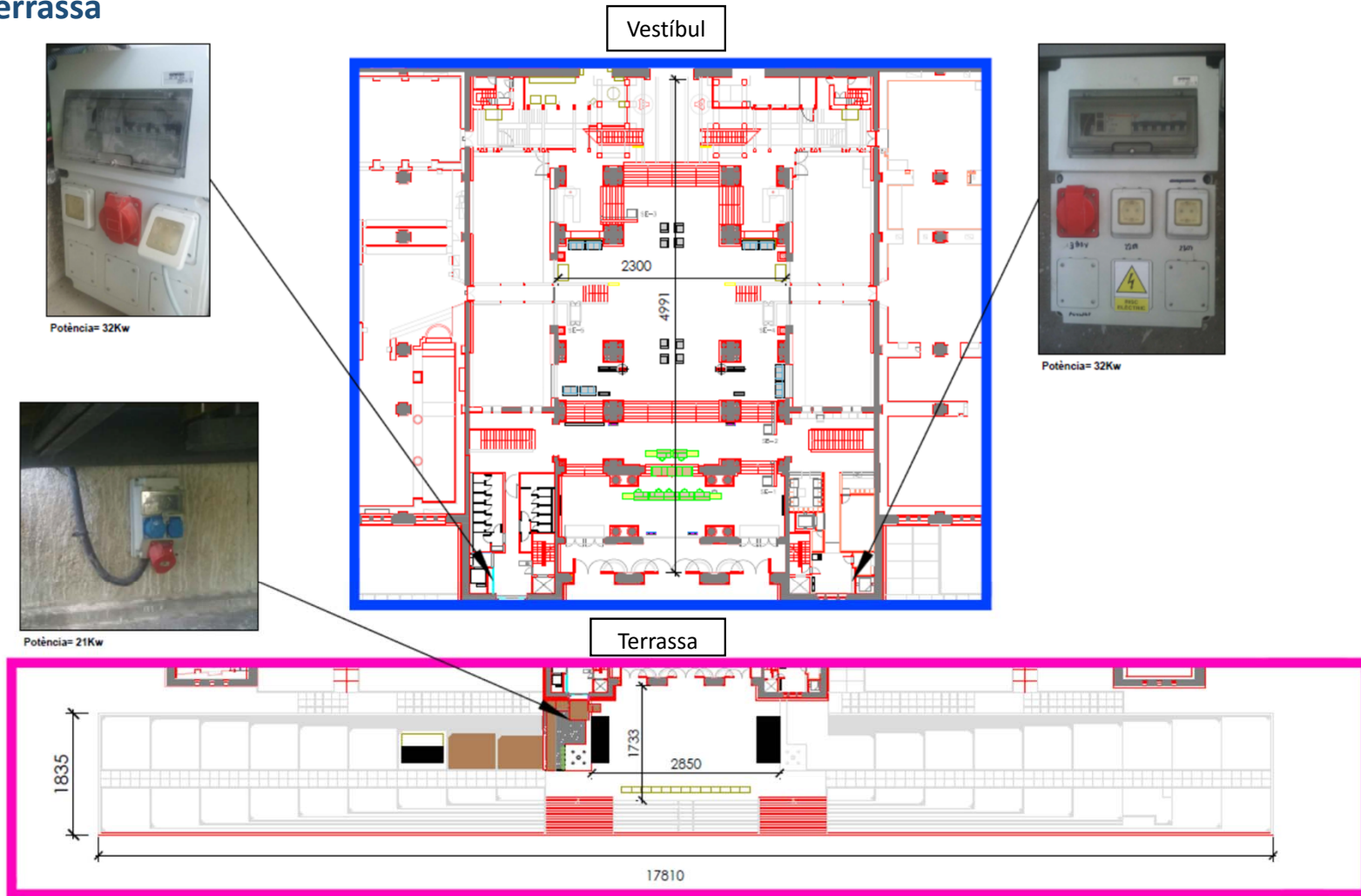




Plànol general per zones



Zona vestíbul i Terrassa



Vestíbul



Potència= 32Kw

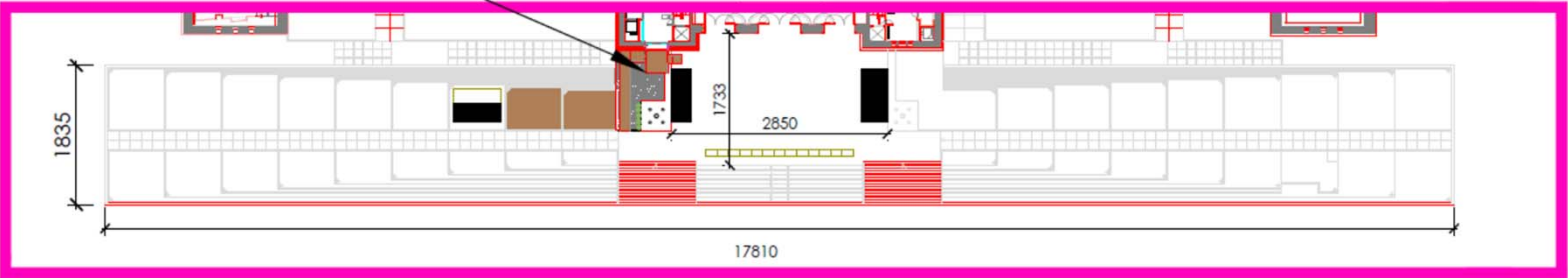


Potència= 32Kw



Potència= 21Kw

Terrassa



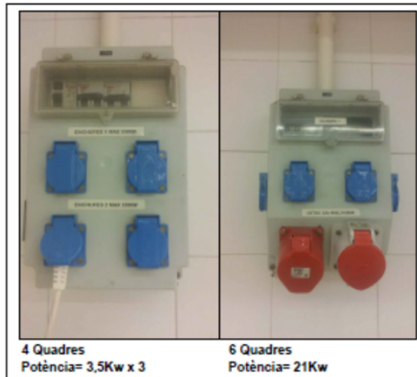


Potència= 95Kw



Situació quadre a planta primera

Potència= 250Kw



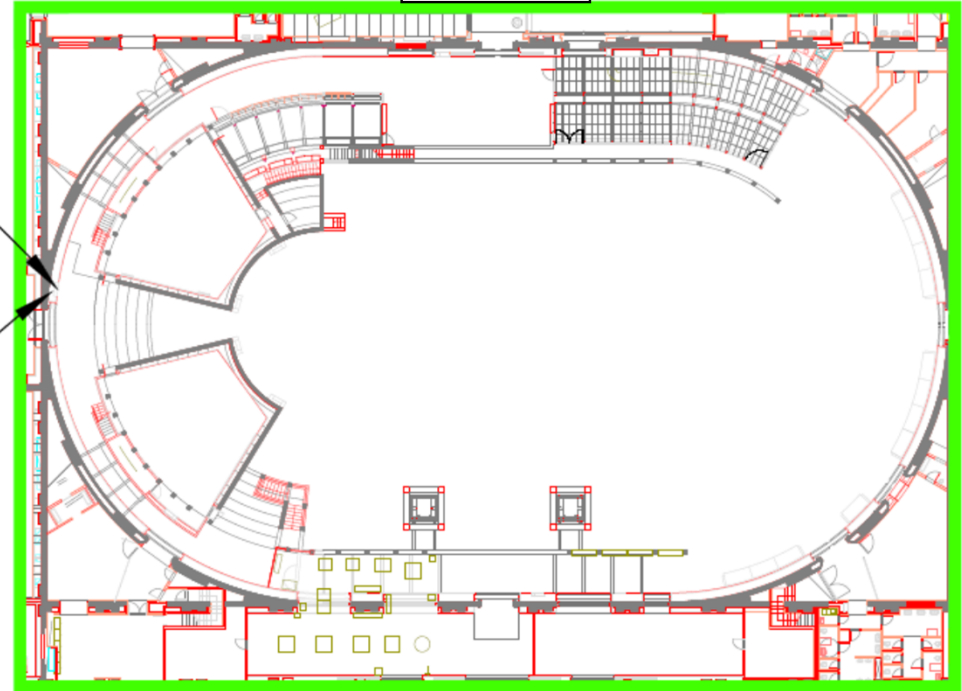
4 Quadres
Potència= 3,5Kw x 3

6 Quadres
Potència= 21Kw

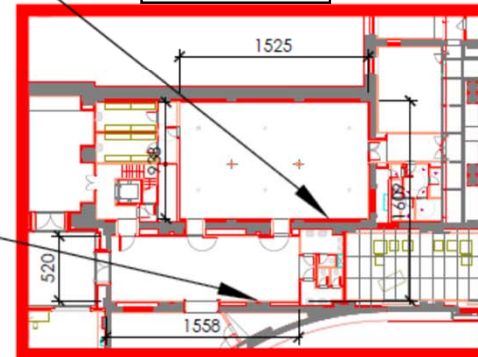


2 Quadres
Potència= 21Kw

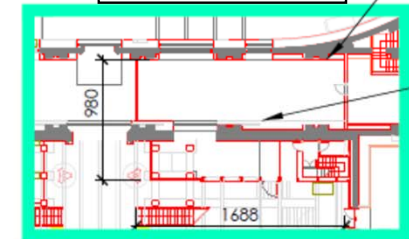
Sala Oval



Catering



Espai aux. vestíbul



1 Base endoll
Potència= 16A

1 Base endoll
Potència= 10A

Sala Oval i catering



Annex 2: plànols en PDF

Tenim a disposició dels organitzadors dels esdeveniments els plànols en CAD dels diferents espais.

Cal sol·licitar-los a:

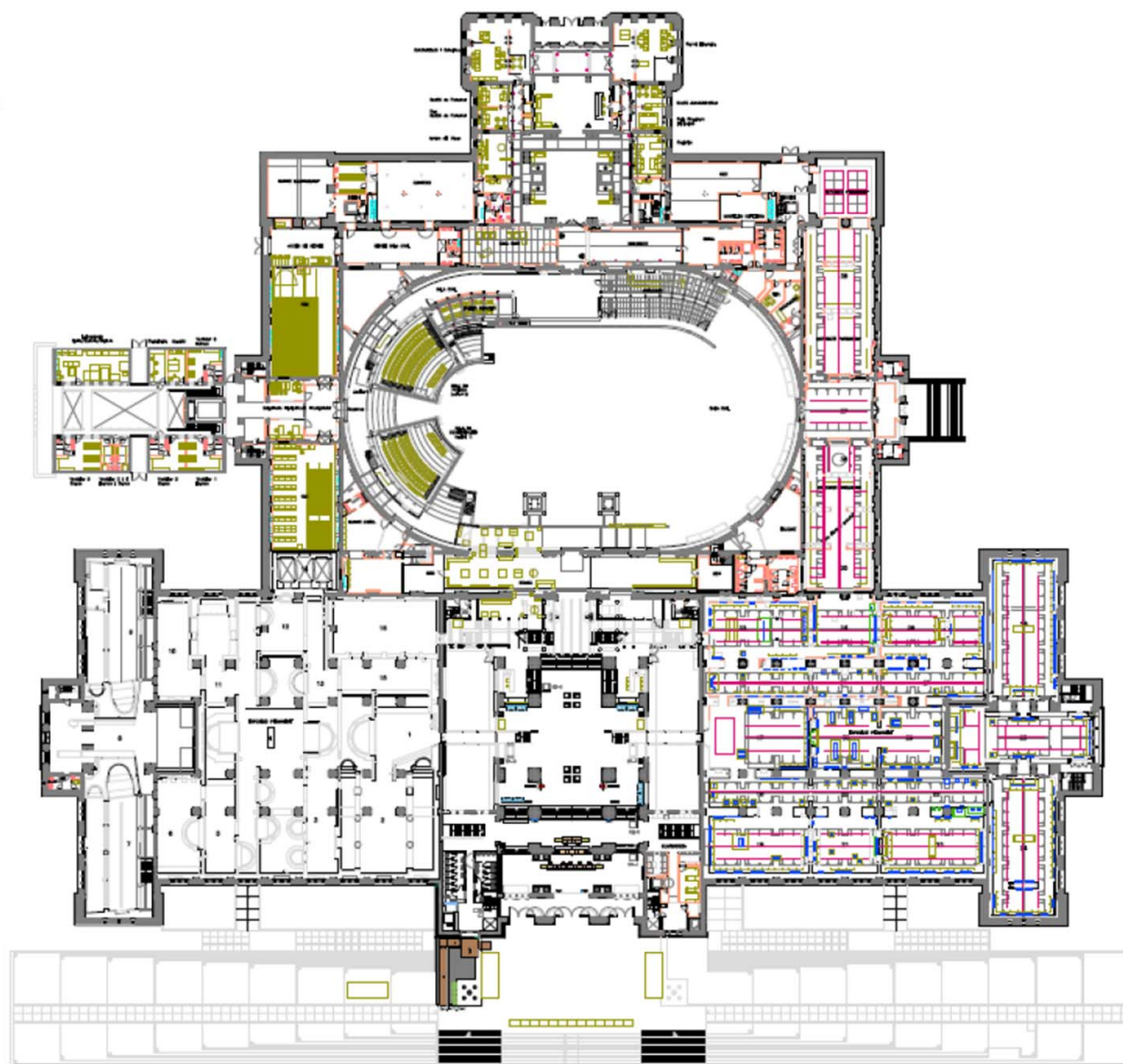
anna.lopez@museunacional.cat

Telèfon 936 220 360 (ext. 1226)

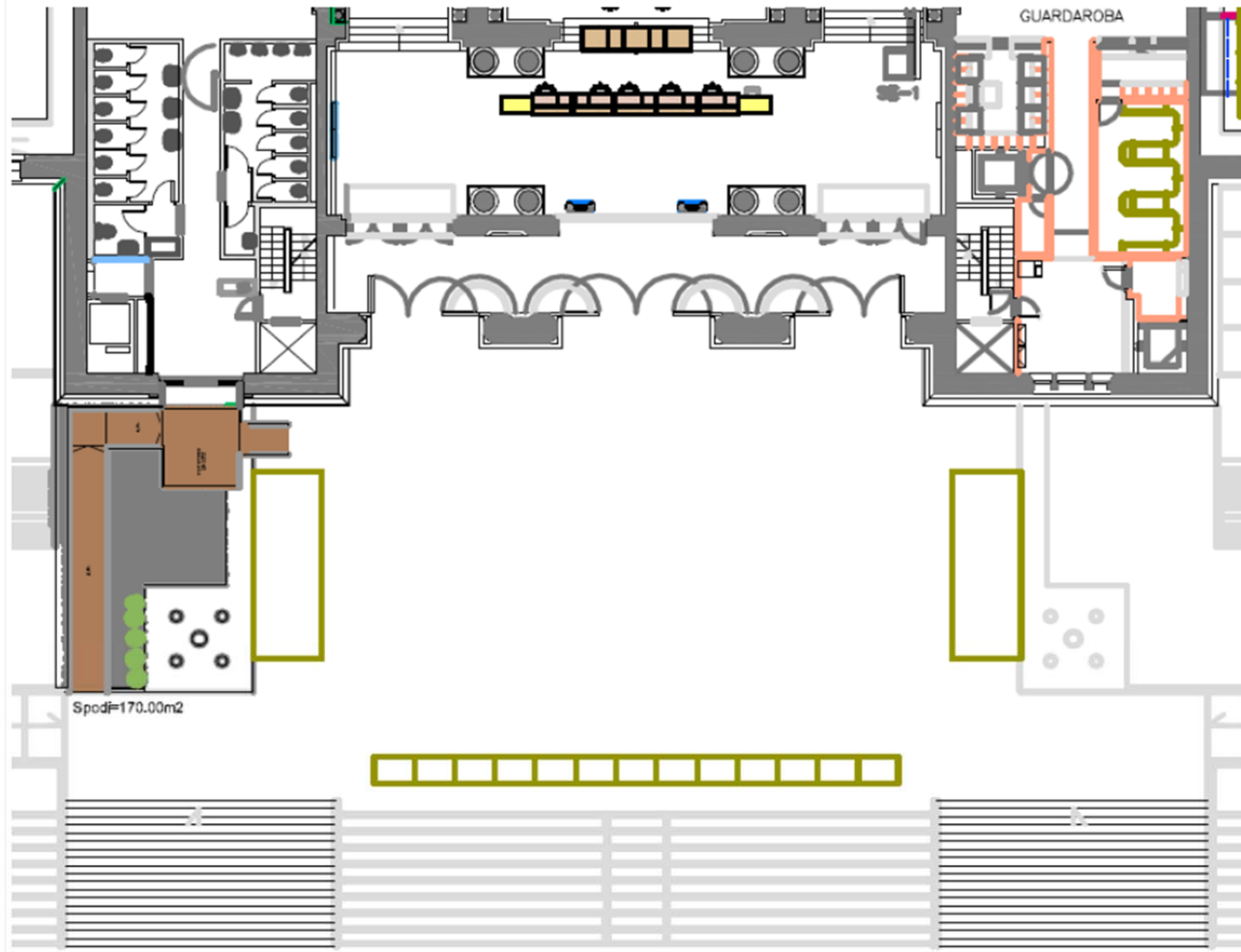




Planta baixa de l'edifici

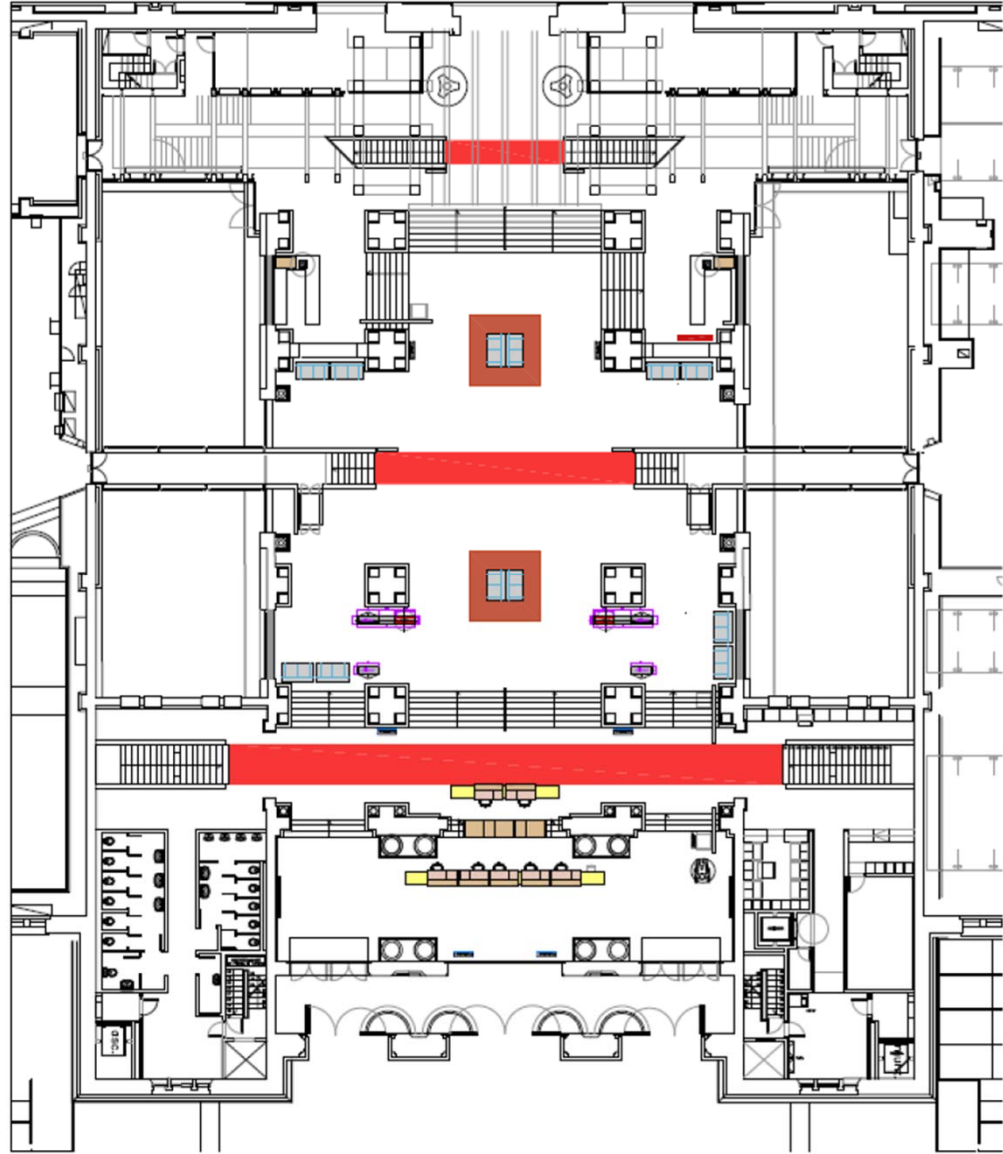


Terrassa



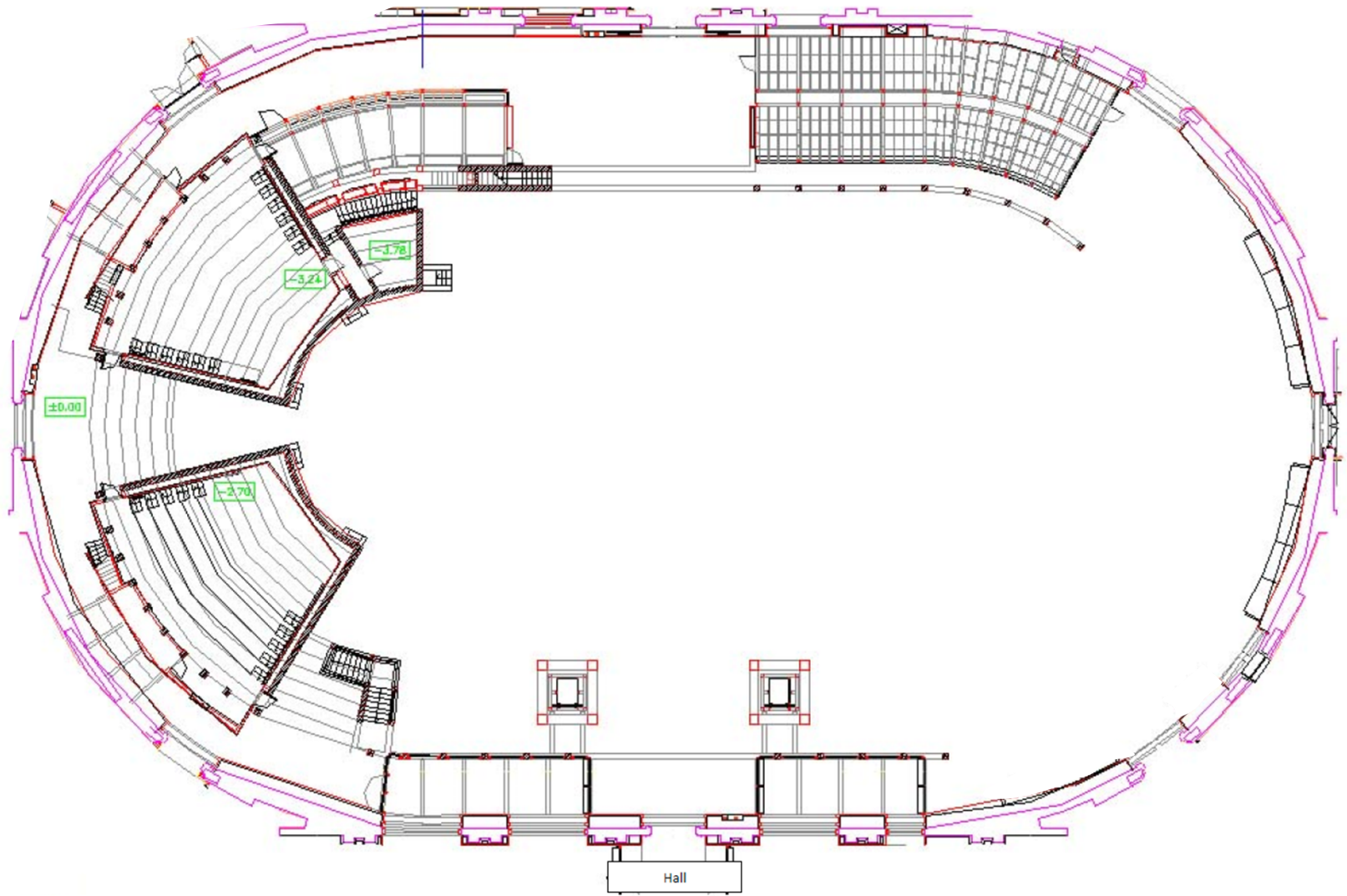


Vestíbul



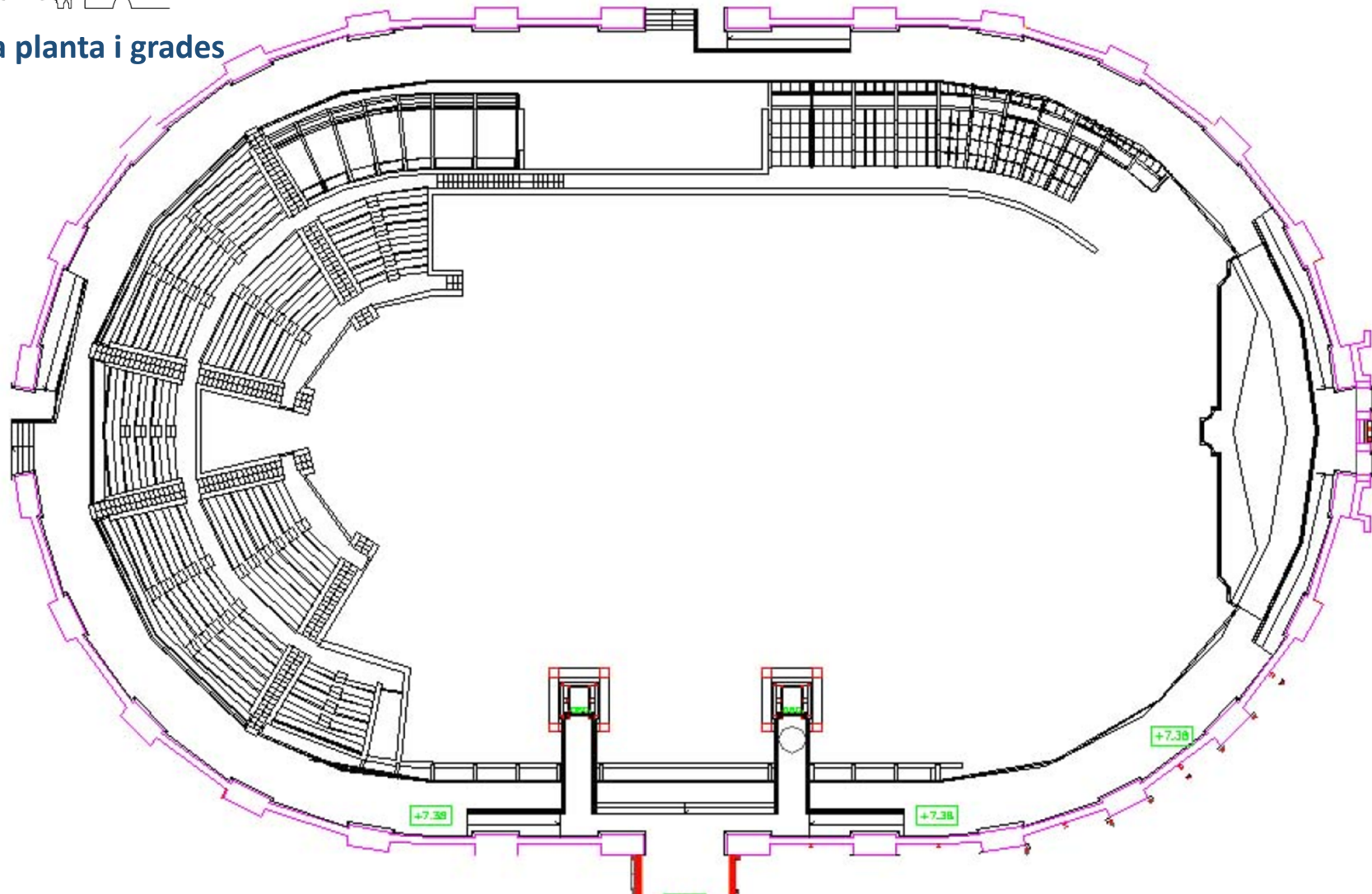


Sala Oval





Sala Oval 1a planta i grades





Accessos organització

