ARTEAKO UDALA

Herriko Plaza, 1
48142 ARTEA
(BIZKAIA)

Teléfonos:
94673.92.05
Fax:
94631.72.08

MEMORIA : **ACONDICIONAMIENTO DE COCINA DEL EKOMUSEO DE ARTEA**

MUNICIPIO: **ARTEA**

FECHA: **ABRIL DE 2025**

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)
Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

LISTA DE DOCUMENTACIÓN PRESENTADA:

1. Memoria.
2. Presupuesto.

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)
Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

MEMORIA.

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)
Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

DESCRIPCION DE LA MEMORIA

El Ayuntamiento de Artea ha encargado a Dña. Iratxe Olabarri Bernaola, Arquitecto Técnico, en calidad de asesor del Ayuntamiento de Artea, la redacción de una memoria valorada para "Acondicionamiento de cocina del Ekomuseo de Artea", en el término municipal de Artea.

El edificio "Ekomuseo de Artea", se encuentra en la calle Herriko Plaza nº2 del núcleo urbano de Artea. Es un edificio propiedad del Ayuntamiento de Artea.

La presente memoria para el "Acondicionamiento de la cocina del Ekomuseo de Artea", en el término municipal de Artea, es la definición y valoración de los aparatos nuevos necesarios para poner en funcionamiento la cocina del restaurante del edificio "Ekomuseo de Artea".

Es necesaria la renovación de varios aparatos de cocina y bar del edificio "Ekomuseo de Artea", siendo la voluntad del Ayuntamiento de Artea la de reposición de los aparatos descritos de acuerdo al presupuesto que se presenta.

3 UD ELEMENTO NEUTRO
1 UD COCINA 4 FUEGOS+HORNO ELECTRICO
1 UD FREIDORA 2 CUBAS CALENTAMIENTO INDIRECTO + RECUPERADOR DE ACEITE
1 UD FRY-TOP CROMO DURO
1 UD CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS
1 UD ILUMINACIÓN CAMPANA
1 UD INTERIOR DE MOSTRADOR
1 UD BOTELLERO FRIGORIFICO
1 UD PETO DE BOTELLERO
1 UD INTERIOR DE MOSTRADOR
1 UD CAMARA DE PANELES Taver

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)
Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

RESUMEN DE PRESUPUESTO

RESUMEN DE PRESUPUESTO:

"ACONDICIONAMIENTO DE COCINA DEL EKOMUSEO DE ARTEA"

CAPITULO	RESUMEN	EUROS
CAP01	INSTALACION DE COCINA.....	46.570,00 €
TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL.....		46.570,00 €
21,00% IVA.....		9.779,70 €
TOTAL PRESUPUESTO GENERAL.....		**56.349,70 €**

Asciende el presupuesto a la expresada cantidad de CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTAS CUARENTA Y NUEVE EUROS CON SETENTA CÉNTIMOS.

Artea a 16 de abril de 2025.

Técnico Municipal.-

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)
Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

PRESUPUESTO.

ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)

Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

RESUMEN DE PRESUPUESTO

ACONDICIONAMIENTO DE COCINA DEL EKOMUSEO DE ARTEA

CAPITULO	RESUMEN	EUROS
CAP01	INSTALACION DE COCINA.....	46.570,00
	TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL	**46.570,00**
	21,00% IVA.....	9.779,70
	TOTAL PRESUPUESTO GENERAL	**56.349,70**

Asciende el presupuesto a la expresada cantidad de CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTAS CUARENTA Y NUEVE EUROS CON SETENTA CÉNTI MOS.

En ARTEA, a 16 de ABRIL de 2025.

El Técnico municipal.

MEDICIONES Y PRESUPUESTO

ACONDICIONAMIENTO DE COCINA DEL EKOMUSEO DE ARTEA

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	CAPÍTULO CAP01 INSTALACION DE COCINA								
01.01.	**UD ELEMENTO NEUTRO**								
	Suministro y colocación de elemento neutro marca: Electrolux Professional o similar, Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2 mm. de grosor. Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad. Puerta frontal en el bastidor. Laterales y trasera cerrados. Dimensiones: 600 x 930 x 850 mm, totalmente instalado y en funcionamiento.								
							3,00	1.390,00	4.170,00
01.02.	**UD COCINA 4 FUEGOS+HORNO ELECTRICO**								
	Suministro y colocación de cocina 4 fuegos+ horno electrico, marca: Electrolux Professional o similar, Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2 mm con ángulos redondeados, Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304, El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad, Protección IPX5 resistente al agua, Quemadores de alta eficiencia disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes:-quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW-quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW, Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas, Quemadores con combusión optimizada, Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama, Protección de piloto. Horno: Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno presnado para un cierre hermético y una mayor higiene, Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5 mm. de hierro fundido),Cámara del horno con 3 niveles de guías para albergar recipentes 2/1 GN, Horno con termostatos separados para los elementos de calentamiento de la parte superior y la inferior. Temperatura regulable de 110°C a 285°C, Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento. Funcionamiento: gas+electricidad N° de fuegos: 4 (3 de 6 Kw + 1 de 10 Kw) N° de hornos: 1 Dimensiones horno: 575 x 700 x 300 mm. Capacidad horno: 3 GN 2/1 Potencia total gas: 28 Kw. Potencia total eléctrica: 6 Kw. Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	5.560,00	5.560,00

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.	**UD FREIDORA 2 CUBAS CALENTAMIENTO INDIRECTO + RECUPERADOR DE ACEITE**								
	Suministro y colocación de freidora 2 cubas calentamiento indirecto+recuperador de aceite, marca: Electrolux Professional o similar, Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite, Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2 mm.con ángulos redondeados, Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch- Brite, Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad, Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad, Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Cubas embutidas en forma de V., Calentamiento indirecto: quemadores de 28kW de alta eficiencia en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama, situados en el exterior de la cuba, Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°, Dispositivo de fallo de llama por cada quemador, Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades, Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba, Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento, Protección contra el agua IPX-5, Grifos para descarga del aceite-1 bastidor cerrado con 2 puertas -2 cestas, con tapa-2 cestillos- 1 sistema de filtrado y recirculación del aceite, con filtros de papel, para limpiar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite. Funcionamiento: GAS N° de cubas: 2 Capacidad: 23+23 litros Potencia: 42 Kw 380/3N/50 Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	6.715,00	6.715,00
01.04.	**UD FRY-TOP CROMO DURO**								
	Suministro y colocación de Fry-Top cromo duro, marca: Electrolux Professional o similar, Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite, Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad, Superficie de cocción completamente lisa, de acero recubierto con cromo cepillado, de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso. Orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1lt, Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción, desmontable para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas, Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida, Protección contra el agua IPX5, Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento, La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso, Rascador para limpieza incluido de serie. Accesorios incluidos:-1 bastidor con puertas frontales. Laterales y trasera cerrados. Funcionamiento: gas N° de mandos: 2 Placa: CROMO DURO Superficie: lisa/acanalada Rango de temperatura: 100°C a 280° C. Potencia gas: 20 Kw. Dimensiones: 800 x 930 x 900 mm. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	5.435,00	5.435,00

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.05.	**UD CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS**								
	Suministro y colocación de campana extractora de humos, modelo: realizado a medida, Construida a medida, en acero inoxidable AISI-304 18/10, Compuesta por: Plenum superior en acero inoxidable, Reborde perimetral para recogida de grasas con tapón de drenaje, Filtros de lamas de acero inoxidable, Caja de extracción insonorizada, colocada a distancia, dotada de motor extractor 400°/2H calculado caudal para su correcto funcionamiento m3/h, montado sobre silent-blocks, Caja de aportación insonorizada, colocada a distancia, Dimensiones: 3.000 x 1.200 x 500 mm. (+plenum), Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	7.755,00	7.755,00
01.06.	**UD ILUMINACIÓN CAMPANA**								
	Suministro y colocación de iluminación campana 2 luminarias empotradas LED 4.000 K, totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	696,00	696,00
01.07	**UD INTERIOR DE MOSTRADOR**								
	Suministro y colocación de interior de mostrador, modelo: fabricado a medida, en acero inoxidable AISI-304 18/10, Peto trasero, Pozo fregadero con faldón frontal cubre-pozo, Dimensiones: 1.500 x 600 x 850 mm., totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	1.440,00	1.440,00
01.08.	**UD BOTELLERO FRIGORIFICO**								
	Suministro y colocación de botellero con cajones, marca Zarzosa o similar, Fabricado exterior e interior en acero inox. AISI 304, exterior en acabado finamente satinado e interior en 2B, y trasera galvanizada, Encimera en punto redondo, Patas de acero inox. AISI 304 satinado, regulables en altura, Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión con densidad 40 Kg/m3 y con ODP=0, no daña la capa de ozono, Unidad condensadora extraible y refrigerada por aire, Sistema de evaporación estático, Interior con esquinas redondeadas, equipado con separadores de acero plastificado regulables en la posición horizontal, Desagüe para drenaje de líquidos del interior, útil en caso de rotura de botellas, Panel de mandos en zona frontal, con interruptor luminoso bipolar y controlador electrónico digital, táctil y con opción WiFi, Desescarche automático, Puertas con tirador integrado, Ventiladores electrónicos y compresores más eficientes, Posibilidad de elegir como gas refrigerante R-290 sin sobreprecio. Cajones inferiores: Realizados en acero inox AISI- 304 con tirador integrado, Cajón en acero con perforaciones para mejor refrigeración Burletes magnéticos fácilmente intercambiables, Guías en acero inox. con ruedas macizas. Construcción muy robustas que soporta hasta 60 Kg.. Permiten la extracción del cajón para facilitar las tareas de limpieza. Clase climática: 4 Capacidad: 465 litros. N° de puertas: 4 N° de cajones: 3 Gas: R-134a Gama de temperatura: +0°/+8°C Potencia: 250 W. Dimensiones: 2.000 x 600 x 850 mm. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	1.827,00	1.827,00
01.09.	**UD PETO DE BOTELLERO**								
	Suministro y colocación de peto de botellero, modelo: fabricado a medida, en acero inoxidable AISI-304 18/10, Longitud: 2.000 mm, totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	192,00	192,00

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.10.	**UD INTERIOR DE MOSTRADOR**								
	Suministro y colocación de interior de mostrador, modelo: fabicado a medida, en acero inoxidable AISI-304 18/10, Peto trasero y lateral izquierdo, Pozo fregadero con faldón frontal cubre-pozo, Dimensiones: 1.500 x 600 x 850 mm., totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	797,00	797,00
01.11.	**UD CAMARA DE PANELES Taver**								
	Suministro y colocación de Cámaras de paneles compuesto por: Recinto: Formada por paneles herméticos desmontables (sistema Instaclak) construidos en chapa galvanizada, lacada tanto interior como exteriormente, Perfilería metálica incluida y perfil sanitario de PVC en el interior del recinto, Aislamiento en poliuretano inyectado en alta presión y en moldes cerrados, con densidad 40 kg./m3 aprox.,Grosor del panel: 100 mm., Puerta pivotante standard, de 0,8 x 1,85 m.,Temperaturas de trabajo: refrigeración 0ºC Suelo reforzado con panel de 100 mm. de espesor, Válvula equilibradora de presiones y resistencia eléctrica. Equipo: 1 equipo frigorífico partidos montados a 15 metros de distancia máxima. Incluye montaje e interconexión eléctrica y frigorífica. Dimensiones: 2.250 x 2.000 x 2.450 mm., totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	11.983,00	11.983,00
	TOTAL CAPÍTULO CAP01 INSTALACION DE COCINA								**46.570,00**
	TOTAL								**46.570,00**