



MEMORIA VALORADA.

LOTE N° 1

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS



Autor:

Juan Manuel González Fernández
Arquitecto Técnico Municipal

Junio de 2017



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PARA LA CAFETERÍA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.

ANTECEDENTES

Se redacta la presente memoria para la descripción del suministro e instalación de la maquinaria, el equipamiento y el mobiliario necesario para la puesta en servicio de la cafetería y la tienda del castillo de los templarios.

La presente memoria valorada, se divide en dos lotes bien diferenciados, en atención a lo dispuesto en el Art. 86 del TFLCSP de 14 de Noviembre, sobre fraccionamiento de contratos al tratarse de un contrato de suministro para una misma unidad operativa o funcional (cafetería del castillo y su office correspondiente).

Aunque las actuaciones y el suministro, se realizan en la misma zona (cafetería y office), tienen características distintas, por lo que se dividen en dos lotes.

El primero lote hace mención a la maquinaria y a instalar (lavavajillas, neveras, enfriadores de botellas, fregaderos, freidoras, etc.)

El segundo lote, hace referencia a la decoración y mobiliario propiamente dicho (sillas, mesas, estanterías, expositores, etc.

Lote nº1.-Suministro en instalación de maquinaria y equipamiento para la puesta en servicio de la cafetería y el office del castillo de los templarios.

Importe total: 27.336,32 € IVA incluido

Lote nº2.- Amueblamiento de la cafetería y tienda del castillo de los templarios.

Importe total: 14.999,16 € IVA incluido.

En los dos lotes o anexos de la presente memoria, se relacionan las características de los materiales, maquinaria, mobiliario a emplear, los plazos de ejecución y las valoraciones a aplicar para la adjudicación del contrato.



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.

LOTE Nº 1 EQUIPAMIENTO

PLAZO DE AJECUCION:

Se estima un plazo de ejecución de 40 días en total para el suministro, instalación y puesta en funcionamiento.

La instalación, comenzará en el momento en que exista la correspondiente autorización municipal y una vez terminado el expte. de contratación.

ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS DE VALORACIÓN A EFECTOS DE CONTRATACION:

MEJOR PRECIO: 8 puntos

Se otorgará máxima puntuación a la oferta económica mas baja, efectuándose una valoración proporcional para el resto de las ofertas, según la fórmula:

$$Pi: PxPMO/POP$$

Pi: puntuación de cada proposición

P: puntuación máxima

PMO: precio de la mejor oferta

POP: precio de la oferta a puntuar.

Se valorarán con 0 puntos las ofertas superiores al tipo de licitación.

MEJORAS: (4 puntos)

- Ampliación del plazo de garantía legal (hasta 1 punto)
- Mejoras: Podrán presentarse mejoras en las unidades de obra definidas en este documento, calidades, sistemas propuestos (hasta 3 punto)

Las mejoras será por cuenta del adjudicatario, sin repercusión en el precio de adjudicación y serán claramente determinadas, definidas y justificadas para ser tenidas en cuenta en la valoración.

Ponferrada, Junio de 2017

Fdo. Juan Manuel González Fernández
Arquitecto técnico Municipal



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.

LOTE Nº 2 MOBILIARIO

PLAZO DE EJECUCION:

Se estima un plazo de suministro y colocación de 40 días en total.

La instalación, comenzará en el momento en que exista la correspondiente autorización municipal y una vez terminado el expte. de contratación.

ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONOMICOS DE VALORACIÓN A EFECTOS DE CONTRATACION:

MEJOR PRECIO: 8 puntos

Se otorgará máxima puntuación a la oferta económica mas baja, efectuándose una valoración proporcional para el resto de las ofertas, según la fórmula:

$$P_i: P \times PMO / POP$$

Pi: puntuación de cada proposición

P: puntuación máxima

PMO: precio de la mejor oferta

POP: precio de la oferta a puntuar.

Se valorarán con 0 puntos las ofertas superiores al tipo de licitación.

MEJORAS: (4 puntos)

- Unidades a mayores para reposición (hasta 1 punto)
- Mejoras: Propuesta gráfica de amueblamiento personalizada (hasta 3 punto)

Las mejoras será por cuenta del adjudicatario, sin repercusión en el precio de adjudicación y serán claramente determinadas, definidas y justificadas para ser tenidas en cuenta en la valoración.

Ponferrada, Junio de 2017

Fdo.: Jose Luis Velasco Gonzalez

Coordinador Desarrollo Local



MEMORIA DESCRIPTIVA

ANTECEDENTES

La sala denominada "cafetería" se sitúa en el ala norte de la fortaleza - palacio, a la cota + 21,50 m de proyecto.

A ella se accede desde el exterior, mediante una escalera independiente y exclusiva para su uso y desde el zaguán de acceso a la zona palaciega, a través de escalera y de ascensor accesible que la comunica con el corredor del patio.

CARACTERÍSTICAS:

Planta de marcada forma rectangular.

Pavimento de madera sin tratar en la zona de la barra y pizarra en el resto.

Carpintería interior y exterior de madera.

Climatización.

DISTRIBUCIÓN:

La sala denominada "cafetería", actualmente se distribuye como una sala diáfana.

Cuenta con un mostrador – barra de madera y tras ella se distribuye el office.

SOLUCION ADOPTADA

Se pretende dotar a la zona de "cafetería" y "office" del *equipamiento* necesario para su puesta en uso.

En esta memoria, se describe el EQUIPAMIENTO MÍNIMO necesario para la puesta en servicio.

La zona cuenta con los acabados en suelos, techos, paredes, y las instalaciones necesarias para su instalación y correcto uso.



EQUIPAMIENTO PROYECTADO PARA LA CAFETERÍA Y OFFICE:

CAFETERIA:

1. **Botellero bajo barra** (enfriador de botellas) tipo *infrico* o similar en acero inoxidable AISI-304, 18/10 acabado pulido fino.
 - Tres puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.
 - Desagüe interior, incluso bandeja de desagüe, fondo embutido con amplios radiqs, aislado con poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's densidad mínima 40 Kg/m3, estructura compacta totalmente inyectada.
 - Sistema de condensación ventilada.
 - Dimensiones mínimas 1479x550x865 mm
 - Capacidad mínima 445 L
 - Temperaturas +3 °C/+6 °C
 - Descarche manual
 - Refrigerante, según normativa.
 - Bajo consumo

2. **Fregadero bajo barra**, encimera y bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, semi industrial acabado pulido fino, incluido grifo tipo ducha de alta calidad, ergonómico y profesional, con pedal mezclador de dos aguas.
 - Cubeta de dim. Mínima 340x370x150 mm. con protección antisonora, incluso válvula de desagüe, tubo rebosadero y tapón.
 - Bastidor construido en tubo dimensión mínima de 30x30 mm. Con patas regulables en altura y faldón cubresenos, con hueco para lavavasos en la parte inferior mínimo 500x550x800 mm.
 - 1 cubeta + 1 escurridor dimensión mínima 1000x550 mm.
 - Totalmente instalado y funcionando, incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.

3. **lavavasos cesta**, bajo fregadero de acero inoxidable, de fácil manejo y uso.
 - Consumo mínimo de energía y agua.
 - Fácilmente desmontable para limpieza
 - Doble filtro en cuba



- Dimensión mínima 480x555x720 mm.
- Producción mínima (vasos/platos/hora) 1000/350
- Dimensión mínima cesta 400x400 mm.
- Altura útil de lavado mínimo 290 mm.
- Equitación mínima 1 cesta para vasos, 1 cesta para platos, 1 cestillo para cubiertos.
- Totalmente instalado y funcionando, incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.

4. Mueble cafetero, diseño a elegir.

- Fabricado en acero inox. Tipo AISI304 18/10 acabado satinado.
- Cantos redondeados.
- Patas de acero inox de altura reguizable. cajón tolva de recogida de posos de café en acero inox.
- 2 cajones, 1 tolva, dos puertas, tirador y bisagras integradas.
- Dimensiones aprox. 800x600x1.050 mm
- Totalmente instalado incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.
- Para panelar en madera.

5. Cafetera y molinillos, NO SE VALORA EN ESTE PRESUPUESTO (se menciona solo a efectos de distribución del espacio)

6. Armario refrigerado para vinos

- Dimensiones mínimas 650x588x1.918 mm.
- Temp. +4°C/+18 °C
- Exterior 100 % madera (acabado a elegir), puertas de mismo material, con doble acristalamiento mínimo 4/8/4, burlete de triple cámara, fácilmente sustituible, visagras pivotantes con bloqueo de apertura.
- Cerradura integrada.
- Interior de acero plastificado en color, iluminación led, estantes regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Asilamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S densidad mín.40 kg/m3.
- Sistema de refrigeración por condensación ventilada, evaporadores anticorrosión 100% poliéster, control de temperatura final del desescarche.



- Capacidad mínima 350 L.
 - Una puerta, control digital.
 - Refrigerante, según normativa.
 - Bajo consumo.
 - Totalmente instalado incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.
7. **Armario de madera para vajilla, sobre mostrador**, según detalle.
- Realizado en madera de iroko, similar a la existente en la zona.
 - Acabado barnizado satinado.
 - Dimensión mínima 1,66 mx fondo 0,30m.
 - Dos baldas intermedias, espesor mín. 3 cm y división vertical de espesor mín. 4,5 cm.
 - Con trasera y rodapié.
 - Apoyado en meseta y anclado a laterales existentes del mismo material.
 - Totalmente acabado y rematado.
8. **Mueble estantería para vajilla**, según detalle
- Realizado en madera de iroko, similar a la existente en la zona
 - Acabado barnizado satinado.
 - Dimensión mínima 1,66 m x fondo 0,60m. y 0,86 m x 0,60 (bajo cafetera).
 - Altura rematado 1,12 m.
 - Incluido panelado de mueble cafetero, con ocultación de elementos metálicos y remates laterales para integrarlo en el mueble.
 - Baldas intermedias, espesor mín. 3 cm y división vertical de espesor mín. 4,5 cm.
 - Con trasera y rodapié.
 - Base y meseta del mismo material.
 - Espesor meseta superior mín. 4,5 cm.
 - Totalmente acabado y rematado.
9. Caja registradora electrónica, NO SE VALORA EN ESTE PRESUPUESTO (se menciona solo a efectos de distribución del espacio)



10. Vitrina expositora refrigerada sobre barra.

- Con cristal curvo abatible.
- Puertas abatibles 180°
- Bandeja de exposición en acero inox AISI 304-18/10
- Iluminación led.
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión, libre de CFC's densidad mínima 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Dimensión mínima 1162x415x195 mm.
- Motor remoto.

Acabado superior de muebles de madera (mesetas, estantes)

Se realizará en vidrio laminado, de espesor mínimo 3+3 mm sobre estantes y sobre meseta, tipo "Iacobel" o similar (vidrio incoloro con una cara recubierta con pintura de alta calidad), Color a elegir, con película de seguridad tipo "safe" o similar en caso de rotura.

Cantos pulidos.

OFFICE:

11. Armario refrigerador – congelador para office, dos puertas, motor incorporado, en acero inox o acabado lacado, a elegir,

- Zona de conservación y congelación independientes
- Dimensión mínima 1.250x650x1770 mm, capacidad mínima 700 l., 2 puertas.
- Aislamiento interior con poliuretano inyectado libre de CFC'S
- Patas regulables en altura.
- Cámara con ventilador de apoyo
- Termostato analógico/digital regulable
- Termómetro digital en puerta.
- 6 niveles de estantes (incluidos), extraíbles en zona de refrigeración
- Descarche manual en congelación, automático en refrigeración.
- Evaporador ventilado en refrigeración y estático en congelación.
- Puerta de cierre automático.
- Refrigerante, según normativa.
- Bajo consumo.
- Totalmente instalado incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.



12. Mesa de trabajo mural con estante, en acero inox AISI-304, 18/10 acabado satinado.

- Dos estantes intermedios del mismo material.
- Dimensión mínima 1.800x700x850 mm.
- Bastidor en acero plastificado.
- Peto trasero de 100 mm y canto frontal de 50 mm mínimo cantos redondeados, totalmente soldado.
- Patas en tubo de acero regulables en altura, con rosca oculta.

13. Plancha (fry-top de cromo duro)

- Construido en acero inoxidable AISI-304, 18/10 acabado satinado
- Resistencias de alta potencia en acero inox. con recubrimiento *incoloy* o similar.
- Grasera frontal de gran capacidad, fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inox.
- Interruptor luminoso de encendido y piloto indicador de resistencias, termostato regulable de 40 ° a 300 °C
- Dimensiones mínimas 610x457x240 mm.
- Mandos independientes.
- Pot. Mínima 4 KW

14. Freidora eléctrica de sobremesa.

- Capacidad 10 L.
- Cuba y chasis en acero inox.
- Termostato de trabajo regulable 195°C/20ª y de seguridad rearmable 210 °C
- Indicador máximo de nivel de aceite.
- Resistencias en acero inox. acabado pulido.
- Con grifo de vaciado.
- Potencia mínima 3,8 kw
- Dimensión mínima de cesta 220x280x100 mm.
- Bajo consumo.

15. Mesa de trabajo mural, en acero inox AISI-304, 18/10 acabado satinado.

- Dos estantes intermedios del mismo material.
- Dimensión mínima 2.100x700x850 mm.
- Bastidor en acero plastificado.



- Peto trasero de 100 mm y canto frontal de 50 mm mínimo cantos redondeados, totalmente soldado.
- Patas en tubo de acero regulables en altura, con rosca oculta.

16. Horno microondas industrial en acero inoxidable AISI-304, 18/10 acabado satinado.

- Plato giratorio, dimensión mínima diam 270 mm
- Temporizador (0', 30'=)
- Volumen interior mínimo 24 L
- Potencia salida microondas mínimo 900 W.
- Peso reducido, bajo consumo

17. Campana extractora compensada, con aporte de aire, colocada en pared.

- Campana Industrial de Pared Compensada (aporte de aire), construida en acero AISI-304 con acabado pulido fino. Medidas: 1.500 x 600/750x450
- Incorporara colector con filtros placas de acero inox en 45º, según normativa , plenum interior de aspiración con regulación de tiro filtro a filtro, y sistema de drenaje de grasa con salida mediante tapón metálico roscado.
- Filtros incluidos.
- Totalmente instalada y funcionando, incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.
- Motor remoto excluido, conectada a conductos existentes.

18. Placa de inducción.

- Dos fuegos.
- Sobre encimera (mesa de trabajo)
- Temperatura 60º-240 °C
- Mandos digitales integrados.
- Acabado exterior acero inox
- Pot estimada 4 KW, bajo consumo.

19. Fregadero con hueco para lavavajillas,

- acero inox. AISI-304, 18/10 acabado satinado.
- Semi-industrial, incluido grifo tipo ducha de alta calidad, ergonómico y profesional, con pedal, mezclador de dos aguas.
- Cubeta de dim. Mínima 500x400x250 mm. con protección antisonora, incluso válvula de



desagüe, tubo rebosadero y tapón.

- Bastidor construido en tubo de dimensión mínima de 30x30 mm. Con patas regulables en altura y faldón cubresenos, con hueco para lavavajillas en la parte inferior
- 1 cubeta + 1 escurridor dimensión mínima 1200x600 mm.
- Totalmente instalado y funcionando, incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.

20. Lavavajillas semi industrial.

- Acabado en acero inox AISI-304, 18/10 acabado satinado.
- Bajo consumo energético, fácil manejo, mandos digitales.
- Fácilmente desmontable para su limpieza
- Doble filtro en cuba
- Producción mínima vasos-platos/hora) 1440/480
- Dimensión mínima cesta 500x500 mm.
- Dotación 1 cesta para vasos, una cesta para platos, cestillo cubiertos.
- Totalmente instalado y funcionando, incluso p. proporcional de medios auxiliares y medidas de protección.

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES:

Todos los elementos proyectados y la maquinaria contará con el correspondiente *marcado CE* y se ajustarán a la normativa comunitaria que es de aplicación, especialmente en lo relacionado a los gases refrigerantes.

El equipamiento y la maquinaria, será de primera calidad.

El fabricante y/o los productos, contarán con certificado de calidad y los productos que puedan disponer de ella, clasificación energética.

La calidad del acero inoxidable será al menos tipo AISI-304, 18/10 (no ferrítico).

Plazo de garantía mínimo un año.



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.

Por la dimensión del office proyectado, sus características constructivas, materiales y el sistema de extracción de la campana de gases, **NO SE PODRÁ INSTALAR EN ÉL NINGUN APARATO DIRECTAMENTE DESTINADO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SUSCEPTIBLES DE PROVOCAR IGNICIÓN (COCCIÓN, FREIDORAS, PLANCHAS, ETC) QUE SUPEREN TODOS ELLOS LOS 20 KW DE POTENCIA A EFECTOS DE LA CLASIFICACIÓN DEL LOCAL COMO RIESGO ESPECIAL DE INCENDIO** Apartado 2 del DB del CTE SI -1, documento básico del código técnico de la edificación, seguridad en caso de incendio, propagación interior.

CONCLUSION:

Este documento, se estima suficiente para la definición del suministro e instalación de la maquinaria, el equipamiento a instalar y la correcta puesta en servicio de la cafetería y office del Castillo de los Templarios.

Ponferrada Junio de 2017

Fdo. Juan Manuel González Fernández
Arquitecto Técnico Municipal



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA Y
EQUIPAMIENTO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO
DE LOS TEMPLARIOS.



Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.



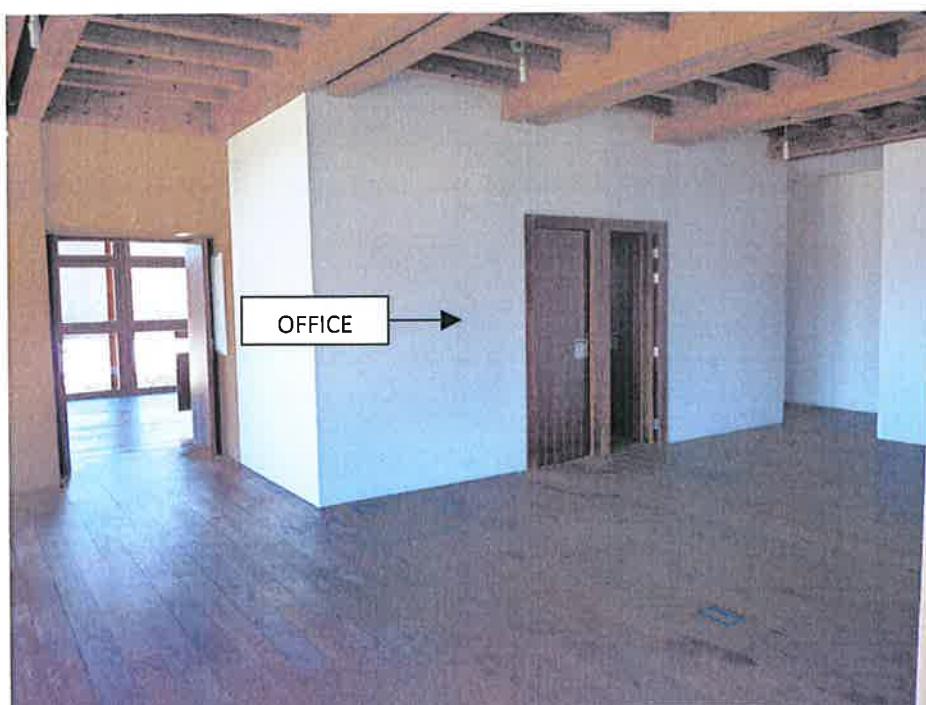
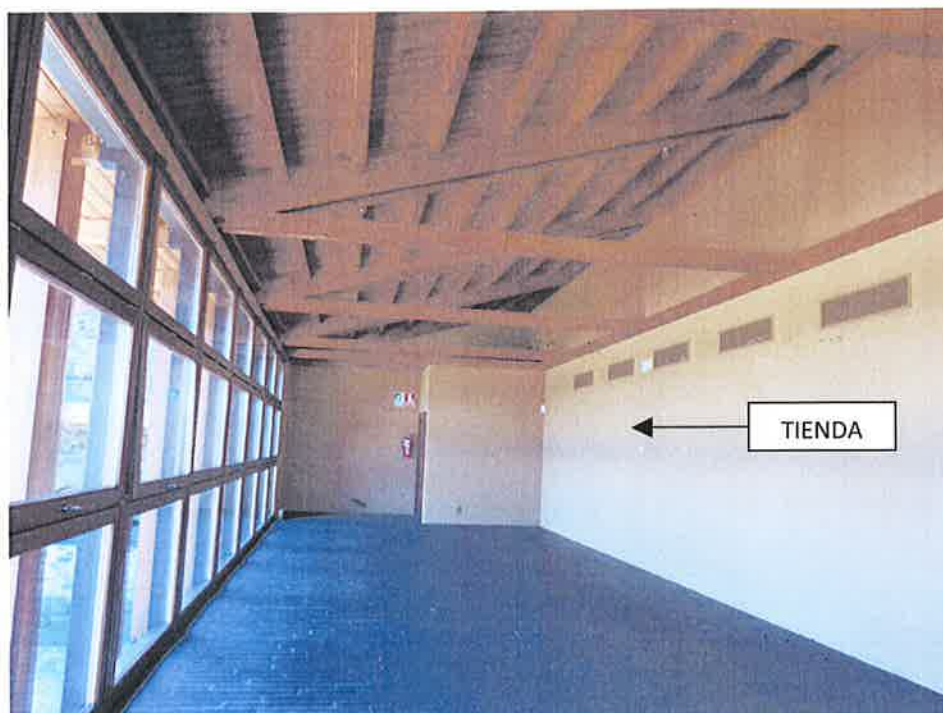
CAFETERIA





Ayuntamiento de Ponferrada

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA LA CAFETERIA Y OFFICE DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS.



La definicion completa de los productos, se encuentra en el apartado "equipamiento proyectado" de la memoria adjunta.

PRESUPUESTO - CAFETERIA

Id.	DESCRIPCION	UNID.	PRECIO/UNID.	TOTAL
1	Enfriador de botellas con tres puertas	1	1.189,00 €	1.189,00 €
2	Fregadero de acero inox. con hueco para lavavajillas	1	610,00 €	610,00 €
3	Lavavasos Cesta 400x400mm	1	1.720,00 €	1.720,00 €
4	Mueble Cafetero de acero inox.	1	1.020,00 €	1.020,00 €
5	Cafetera 2 Grupos-Red, molinillos de café	-		
6	Expositor refrigerado vertical - vinos	1	2.300,00 €	2.300,00 €
7	Muebles vajilla, bajo acabado en madera	1	1.800,00 €	1.800,00 €
8	Mueble vajilla alto, acabado en madera	1	650,00 €	650,00 €
9	caja registradora	-		- €
10	Vitrina Expositora sobre mostrador	1	890,00 €	890,00 €
	Acabado en vidrio para mueble de madera	1	495,00 €	495,00 €
Total presupuesto cafeteria				10.674,00 €

PRESUPUESTO - COCINA

Id.	DESCRIPCION	UNID.	PRECIO/UNID.	TOTAL
11	Armario refrigerador-Congelador	1	2.100,00 €	2.100,00 €
12	Mesa de trabajo mural con dos estantes (1,80 m).	1	1.045,00 €	1.045,00 €
13	Fry-top de cromoduro (plancha) pot 4 kW	1	1.120,00 €	1.120,00 €
14	Freidora eléctrica de sobremesa (capacidad 10 l)	1	438,00 €	438,00 €
15	Mesa de trabajo mural de acero inox. dos estantes (2,10	1	1.350,00 €	1.350,00 €
16	Horno Microondas industrial	1	285,00 €	285,00 €
17	Campana extractora compensada	1	2.100,00 €	2.100,00 €
18	Placa inducción (2 fuegos, pot. Max 4 kW)	1	450,00 €	450,00 €
19	Fregadero de acero inox. con hueco para lavavajillas	1	870,00 €	870,00 €
20	Lavavajillas semi industrial	1	2.160,00 €	2.160,00 €
Total presupuesto office				11.918,00 €

RESUMEN PRESUPUESTO MAQUINARIA CAFETERIA - OFFICE

IMPORTE TOTAL CAFETERIA	10.674,00 €
IMPORTE TOTAL COCINA	11.918,00 €
Total presupuesto	22.592,00 €
21% IVA....	4.744,32 €
Total presupuesto (Importe para licitacion)	27.336,32 €

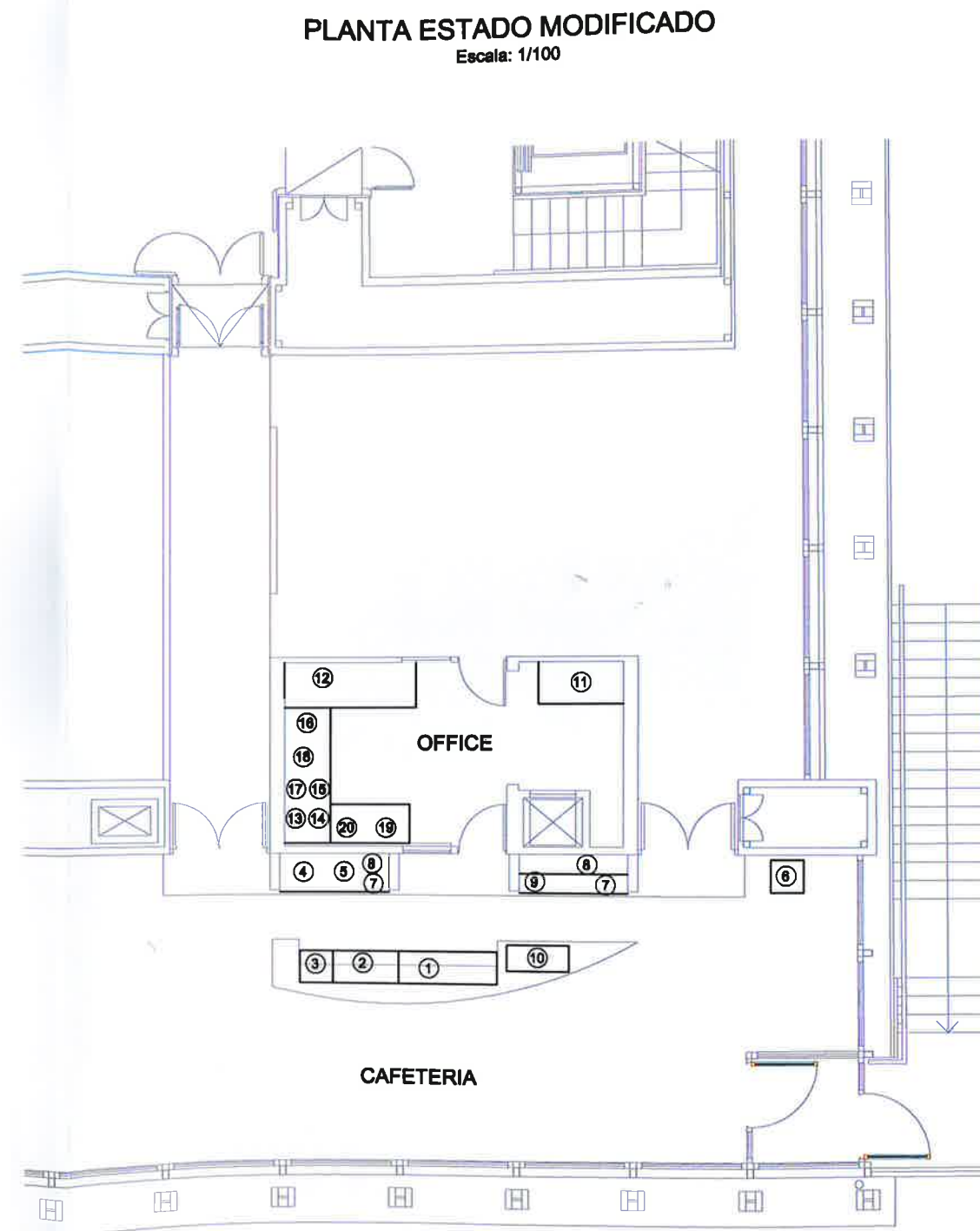
Ponferrada, Junio de 2017



Fdo. Juan Manuel González Fernández
Arquitecto técnico Municipal

- ① Enfriador de botellas con 3 puertas
- ② Fregadero de acero inox. con hueco para lavavajillas
- ③ Lavavasos cesta
- ④ Mueble cafetero de acero inox, panelado en madera.
- ⑤ Cafetera Barista 2 grupos-red y molinillos (No incluidos)
- ⑥ Armario refrigerado para Vinos
- ⑦ En madera, mueble alto
- ⑧ Mueble bajo en madera, segun detalles
- ⑨ Caja Registradora (No incluida)
- ⑩ Vitrina expositora refrigerada
- ⑪ Armario refrigerado-congelador
- ⑫ Mesa de trabajo mural de acero inox. (1,80 m)

- ⑬ Fry-top de cromoduro
- ⑭ Freidora eléctrica de sobremesa
- ⑮ Mesa de trabajo mural de acero inox. (2,10 m)
- ⑯ Horno microondas
- ⑰ Campana extractora
- ⑱ Placa de inducción dos fuegos
- ⑲ Fregadero acero inox. con hueco para lavavajillas
- ⑳ Lavavajillas bajo fregadero



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



PLANO N°

1

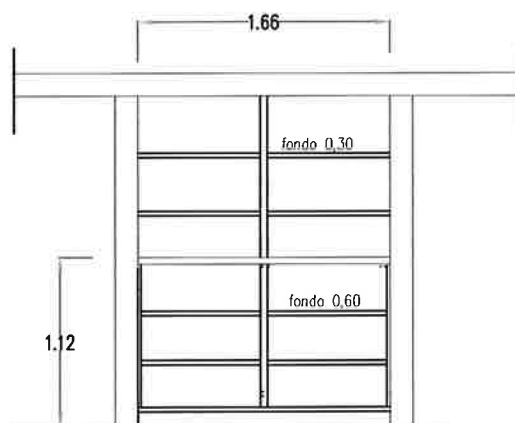
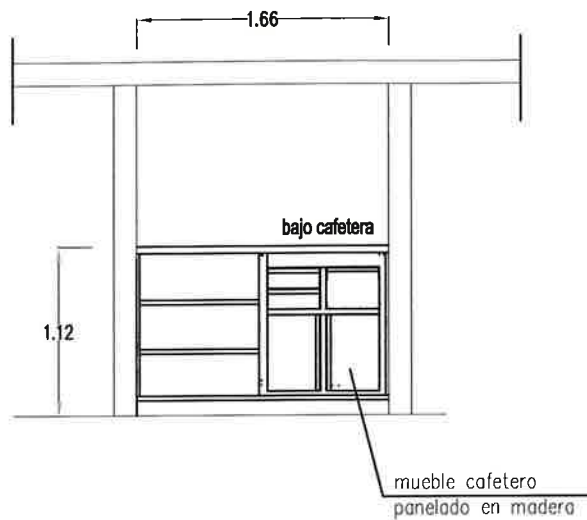
**PUESTA EN SERVICIO DE LA CAFETERIA Y
TIENDA DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS**

EQUIPAMIENTO

ESCALA
1/100

JUAN MANUEL GONZALEZ FERNANDEZ
ARQUITECTO T. MUNICIPAL

JUNIO 2017



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



PUESTA EN SERVICIO DE LA CAFETERIA Y
TIENDA DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS

PLANO N°

2

DETALLE MUEBLE

ESCALA

1/50

JUAN MANUEL GONZALEZ FERNANDEZ
ARQUITECTO T. MUNICIPAL

JUNIO 2017



MEMORIA VALORADA.

LOTE N° 2

SUMINISTRO DE MOBILIARIO PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE LA CAFETERIA Y TIENDA DEL CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS

Autor:

Jose Luis Velasco González
Coordinador desarrollo local

Junio de 2017



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

MEMORIA TECNICA:

AMUEBLAMIENTO CAFETERÍA Y TIENDA CASTILLO DE LOS TEMPLARIOS

LOTE Nº 2



ANTECEDENTES

Actualmente y desde la finalización de las obras de rehabilitación y puesta en Uso del Castillo de los Templarios, la denominada sala destinada a cafetería se encuentra sin uso debido entre otras razones a que carece del equipamiento y mobiliario necesario para ello.

Desde los distintos servicios municipales, se han realizado estudios de las necesidades de equipamiento e infraestructura necesarios para su puesta en uso bajo el sistema de gestión que se estime posteriormente.

A su vez y como complemento a la actividad de cafetería se ha propuesto la dotación de una pequeña tienda de recuerdos y productos que complementen el servicio al visitante de las instalaciones.

La presente memoria trata de definir las necesidades de mobiliario y características estéticas que se pretenden, para que sirva de base para la contratación del equipamiento básico necesario.

OBJETO

El objeto del presente Pliego de Condiciones Técnicas es fijar las condiciones técnicas que regirán el suministro e instalación de mobiliario y lámparas necesarios para el acondicionamiento de la cafetería y tienda del Castillo de Lo Templarios de Ponferrada, sita en Calle Av. Del Castillo s/n, León, de conformidad con los planos y descripción adjuntos.

CONDICIONES DE EJECUCIÓN

Los suministros y la instalación del mobiliario se realizarán teniendo en cuenta la distribución que se indique desde la Dirección Técnica municipal.

Teniendo presente el objeto del contrato, el adjudicatario ubicará e instalará por sus medios el mobiliario en los lugares establecidos y los dejará totalmente operativos para la su utilización.

El transporte, descarga y traslado del mobiliario hasta el punto de ubicación final será a cargo del adjudicatario. Éste facilitará para esta tarea todos los medios humanos y utensilios indispensables para efectuar la descarga con rapidez, pulcritud y sin incidentes, con sus propios medios.

El mobiliario tendrá que transportarse debidamente embalado y protegido. El deterioro de algún mobiliario como consecuencia de su manipulación durante las tareas de carga/descarga e instalación será imputable al adjudicatario. Éste se compromete en reponer el mobiliario dañado en un plazo no superior a 48 horas.



DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO Y PLAZOS

ZONA : Cafetería

Denominación	Unidades
Taburetes altos	21
Mesas altas	7
Mesas bajas	8
Sillas bajas	20
Lámpara ó aplique pared	10

ZONA : Tienda

Denominación	Unidades
Estantería-expositor: <i>aprox. 900x35x182cm</i> <i>"Bajo puertas"</i>	4
Equipamiento tienda:	
<i>TPV</i>	1
<i>Mostrador Caja</i>	1

El mobiliario seguirá una línea del tipo denominado "vintage", de estilo moderno pero acorde en sus materiales de fabricación con el espacio en el que se ubica, (Metal envejecido, acero, maderas, cuero, ect...). En Anexo I, se adjuntan fotos de modelos de fabricantes que sin ser vinculantes representan el estilo a seguir.,

La entidad adjudicataria, contratista del suministro, adoptará bajo su responsabilidad y sin coste adicional alguno para el ayuntamiento, todas las medidas necesarias para el cumplimiento de las disposiciones normativas vigentes o que puedan llegar a promulgarse referentes al empleo de materiales peligrosos y a la previsión de accidentes y daños a terceros, y deberá seguir las instrucciones complementarias que al respecto dicte la dirección del servicio o personal a sus órdenes. A estos efectos, deberá tener suscrito los seguros obligatorios, así como un seguro de responsabilidad civil, no sólo por daños a terceros –tanto personas como cosas- sino también por daños producidos en el castillo y en el personal dependiente del mismo.



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

Las pólizas deberán presentar ante el departamento de contratación del ayuntamiento de Ponferrada en el sobre de documentación técnica.

- **PRESUPUESTO**

A continuación se hace la valoración del mobiliario mínimo necesario de las dos zonas descritas, zona de cafetería y tienda, instalados y funcionando según plano adjunto.

Cafetería

Denominación	Unidades	Precio Unitario	Total
Taburetes altos	21	105 €	2.200 €
Mesas altas	7	180 €	1.750 €
Mesas bajas	8	175 €	1.400 €
Sillas bajas	20	110 €	2.200 €
Lampara ó aplique pared	10	98	980 €
Total:			8.530 €
+IVA 21%:			1.791,30 €
IMPORTE:			10.321,30 €

Tienda

Denominación	Unidades	Precio Unitario	Total
Estantería-expositor:			
900x35x182cm "Bajo puertas"	4	690 €	2.760 €
Total:			2.760 €
+IVA 21%:			579.60 €
IMPORTE:			3.339,60 €
Equipamiento tienda:			
TPV	1	300 €	300,00 €
Mostrador Caja	1	806 €	806,00 €



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

Total:	1.106,00 €
+IVA 21%:	232.26,00 €
IMPORTE:	1.338,26 €
IMPORTE TOTAL TIENDA:	4.677,86 €

IMPORTE TOTAL: = 14.999,16 € iva incluido

ASCIENDE EL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL A LA CANTIDAD DE CATORCE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON DIECISEIS EUROS 14.999,16 € ,
INSTALADO Y FUNCIONADO.

Fdo.: Jose Luis Velasco Gonzalez

Coordinador Desarrollo Local



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

Anexo I : Ejemplos modelos de referencia del estilo.

Mesas altas. (Vintage)



Taburetes altos. (Vintage)



Expositores / mostrador





AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

Mesas Bajas.



Sillas ó sillones bajos (Vintage)



Ej. Ambientes



Iluminación, (lamparas ó apliques)

