



PROPIEDAD



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

INGURUMEN ETA LURRALDE
POLITIKA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE
Y POLÍTICA TERRITORIAL

GARRAIO AZPIGUTURAREN ZUZENDARITZA
DIRECCION DE INFRAESTRUCTURAS DEL TRANSPORTE

INFORME DE ADECUACIÓN DE BAR-RESTAURANTE EN EDIFICIO DE ANTIGUA LONJA EN MUTRIKU.

FEBRERO 2016



DOCUMENTO A_.MEMORIA

1. ANTECEDENTES

2. EQUIPO REDACTOR

3. ANÁLISIS DEL ESTADO ACTUAL

- 3.1. Antecedentes
- 3.2. Análisis estado actual
- 3.3. Accesibilidad
- 3.4. Instalaciones
- 3.5. Estado conservación bar restaurante
 - 3.5.1. Cocina
 - 3.5.2. Barra bar
 - 3.5.3. Espacio comedor
 - 3.5.4. Aseos
- 3.6. Planta primera. Espacio museo y comedor restaurante
- 3.7. Planta segunda. Albergue
- 3.8. Edificio anejo
 - 3.8.1. Terraza exterior en planta baja
 - 3.8.2. Salón comedor en planta primera

4. NORMATIVA DE PROTECCIÓN

5. CONCLUSIONES PREVIAS. POSIBLES NIVELES DE INTERVENCIÓN

6. ALCANCE DE ADECUACIÓN MÍNIMA DEL ESPACIO BAR RESTAURANTE

- 6.1. Adecuación a decreto 68/2000 de accesibilidad.
 - 6.1.1. Eliminación de escalón de acceso.
 - 6.1.2. Adecuación de aseos públicos
- 6.2. Modificación de cocina y servicios anejos
- 6.3. Modificación de edificio anejo
 - 6.3.1. Construcción de nuevos aseos y vestuarios de personal
 - 6.3.2. Construcción de nuevo espacio para plancha y barra provisional
 - 6.3.3. Construcción de espacio de almacenaje
- 6.4. Adecuación de espacio público de restaurante

7. ANÁLISIS DE COSTES

- 7.1. Análisis de costes por unidad de intervención
- 7.2. Resumen de costes

8. POSIBLE INTERVENCIÓN GLOBAL

ANEJO1_ COSTES EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE COCINA

DOCUMENTO B_.PLANOS

01_ESTADO ACTUAL

02_ADECUACIÓN BÁSICA PLANTA BAJA

02_ADECUACIÓN BÁSICA PLANTA BAJA _ superpuesto estado actual

04_POSIBLE ADECUACIÓN INTEGRAL



1. ANTECEDENTES

El presente informe se redacta por encargo de la Dirección de Infraestructuras del Transporte, del Departamento de Medio Ambiente y Política Territorial del Gobierno Vasco, y tiene por objeto el análisis del estado de conservación y/o adecuación de las actuales instalaciones de hosteleras en el edificio de la antigua lonja de Mutriku.

Igualmente se valorará el coste de la adecuación de dichas instalaciones a partir de la definición de distintos módulos de intervención que permitan acotar el alcance de la intervención necesaria así como de su coste.

2. EQUIPO REDACTOR

El equipo redactor del presente documento es VAUMM arquitectura y urbanismo SLP, formado por los arquitectos colegiados en la delegación guipuzcoana del Colegio Oficial de Arquitectos Vasco Navarro:

Marta Álvarez Pastor	arquitecta COAVN 3.353
Iñigo García Odiaga	arquitecto COAVN 3.135
Jon Muniategiandikoetxea Markiegi	arquitecto COAVN 2.473
Javier Ubillos Pernaut	arquitecto COAVN 2.763
Tomás Valenciano Tamayo	arquitecto COAVN 2.283

VAUMM ARQUITECTURA Y URBANISMO SLP

CIF: B-20934386

DIRECCION: ALDAPETA 32 OFICINA 01 DCHA. 20009 DONOSTIA SAN SEBASTIAN

Tfno: 943 45 06 25

Fax: 943 47 39 32

Web: www.vaumm.com

Direcciones e-mail: Info@vaumm.com



3. ANÁLISIS DEL ESTADO ACTUAL.

3.1. Antecedentes

El edificio original de la lonja antigua de Mutriku fue construido en 1921.

En el año 1992 se acomete un proyecto de rehabilitación integral del edificio original. Este proyecto incluye la ejecución del anejo contiguo, en orientación norte, que en origen formalizaba un porche cubierto en planta baja cuya cubierta formaliza una terraza en planta primera. Este anejo estaba pensado como extensión del negocio de hostelería ubicado en el edificio original.

En fecha posterior sin determinar se cubre y cierra el espacio de terraza del anejo para utilizarlo como ampliación del comedor situado en planta primera. Este nuevo comedor también tiene acceso desde planta baja mediante una escalera situada al exterior en el frente norte.

El edificio original de la antigua lonja presenta un buen estado de conservación. Sin embargo, el edificio anejo, debido a las obras de cerramiento de planta primera y a un uso no suficientemente bien adaptado, presenta una imagen que degrada el conjunto y no contribuye a generar una buena imagen global de la instalación.

La planta baja del conjunto está ocupada por un bar restaurante, espacios de servicio y la escalera de acceso a plantas superiores.

En planta primera se ubica el espacio museo Bentalekua. En él se guarda una máquina de principios del siglo XX que ayudaba a organizar la subasta a la baja del pescado y que contribuyó a solventar las discusiones que se creaban cuando el encante se hacía a viva voz. Estas máquinas de madera típicas de la costa cantábrica, están desapareciendo lo que le confiere un gran valor etnográfico, siendo esta la única que queda ya en el País Vasco. Como complemento al espacio donde se ubica esta máquina existe un anejo al mismo dedicado a una exposición sobre Mutriku y el Mar.

En esta primera planta también se ubica un espacio comedor, vinculado al uso del albergue

En la segunda planta, de bajo cubierta, se ubica un albergue para viajeros orientado en origen a dar servicio de hospedaje a usuarios de embarcaciones de recreo.

3.2. Análisis estado actual

El análisis y conclusiones a los que se llega en el presente documento están basados en una visita al edificio en la que se realizó una inspección ocular de los diferentes espacios a los que ha sido posible el acceso.

Igualmente se han realizado consultas con los servicios técnicos del ayuntamiento de Mutriku para recabar documentación técnica sobre las reformas realizadas en el edificio y evaluar el alcance del nivel de protección normativo.

Los servicios técnicos del ayuntamiento facilitan documentación gráfica relativa al proyecto de ejecución de reforma integral del edificio realizada en el año 1992.

En una primera aproximación al edificio se observa un estado general de conservación aparentemente bueno. Sin embargo, el bar-restaurante ubicado en la planta baja del edificio ofrece



una imagen de local hostelero de nivel básico. Por otro lado se aprecia un alto grado de abandono de los espacios de uso de temporada en el edificio anejo a la antigua lonja, en especial el espacio de barra y parrilla en la terraza de planta baja.

Esto hace que, a nuestro entender, la percepción del conjunto no genere una imagen capaz de provocar atractivo sobre el local de hostelería allí ubicado.

Por otro lado se comprueba como las instalaciones de cocina y servicios anejos están obsoletos y en algunos casos inutilizados.

A esto se añade que la propia configuración de la planta del edificio hace difícil el generar espacios de servicio para almacenaje y de instalaciones. Esto hace que se produzcan acopios de mobiliario y bebidas en el exterior lo que redundará en una imagen muy alejada de un estándar de calidad mínimo.

Igualmente la particular configuración en planta baja, que debe de permitir el paso a lo largo del muelle, hace muy complicado adaptarlo a criterios de accesibilidad.

La planta segunda (bajocubierta) que alberga un uso de albergue tiene su acceso a través del el espacio museo en planta primera. Este espacio en planta primera alberga la antigua maquina destinada a la subasta de pescado que si bien puede suponer un motivo de atracción turística, la dificultad de acceso impide su potencial desarrollo.

No ha sido posible acceder a los espacios de comedor en planta primera, vinculados al albergue, ni a las habitaciones en planta segunda, por lo que no ha sido posible valorar su estado de conservación si bien los espacios públicos en planta primera y segunda se mantienen en buen estado de conservación.

La envolvente exterior del edificio presenta un buen estado de conservación si bien el edificio anejo distorsiona claramente la volumetría del edificio original. En este sentido el cerramiento y cubrición de la terraza de planta primera del edificio anejo, de muy baja calidad arquitectónica y constructiva, no ayuda a generar una potencial imagen de calidad del conjunto.

3.3. Instalaciones

No ha sido posible comprobar el estado de conservación de las instalaciones por lo que no es posible emitir informe sobre su estado de conservación. Aun así, dada la fecha de la última rehabilitación (1992) y comprobado el estado del resto de instalaciones es probable que no se encuentren en muy buen estado por lo que habría que pensar en una sustitución integral en caso de acometer una rehabilitación completa del edificio.

Actualmente las instalaciones de fuego de la cocina funcionan con gas butano. Debido a la falta de espacios de almacenaje las bombonas de reserva son acumuladas directamente en la calle, generando un potencial foco de riesgo además de contribuir a la degradación de la imagen del edificio.



Para la producción de calefacción y ACS el edificio cuenta con una caldera de gasoil que no ha sido posible comprobar su estado de conservación.

3.4. Accesibilidad

El edificio es totalmente inaccesible para personas usuarias de sillas de ruedas.

La planta baja se encuentra unos 15 cm. por encima de la rasante de urbanización , haciéndose necesario salvar un escalón para acceder al espacio de bar-restaurante así como al hueco de escalera de acceso a plantas altas.

Igualmente el acceso a plantas altas únicamente es posible a través de escalera por lo que no son accesibles para personas de movilidad reducida.

La falta de un núcleo vertical que comunicación que facilite la accesibilidad limita considerablemente el potencial desarrollo de las plantas altas.



3.5. Bar –restaurante

El espacio de comedor, aparentemente en buen estado de conservación, sin embargo presenta una imagen poco atractiva y decadente que no ayuda al potencial desarrollo del establecimiento. Este hecho se ve reforzado por la colocación de mobiliario inadecuado y/o publicitario.







3.5.1.Cocina

En un primer análisis del equipamiento de cocina se aprecia que la maquinaria está obsoleta y en el caso de algunos aparatos en deficiente estado de conservación. Se ve un equipo de cocina de 6 fuegos donde tres están anulados. Igualmente existe una plancha anulada que se utiliza como encimera.

La evacuación también parece insuficiente dado el gran volumen de maquinaria y quemadores de gas instalados.

Los servicios higiénicos de lavado tanto de producto como de menaje son insuficientes y fuera de norma.

Esta cocina no cumple con los criterios de sanidad en lo relativo a mobiliario, (estanterías cerradas con cortinas) manipulación de producto fresco, circuitos de limpio y sucio, instalaciones higiénicas y puntos de lavado.



En esta foto se aprecian 3 fuegos y la plancha anulados y cubiertos con cartones





3.5.2. Barra bar-restaurante

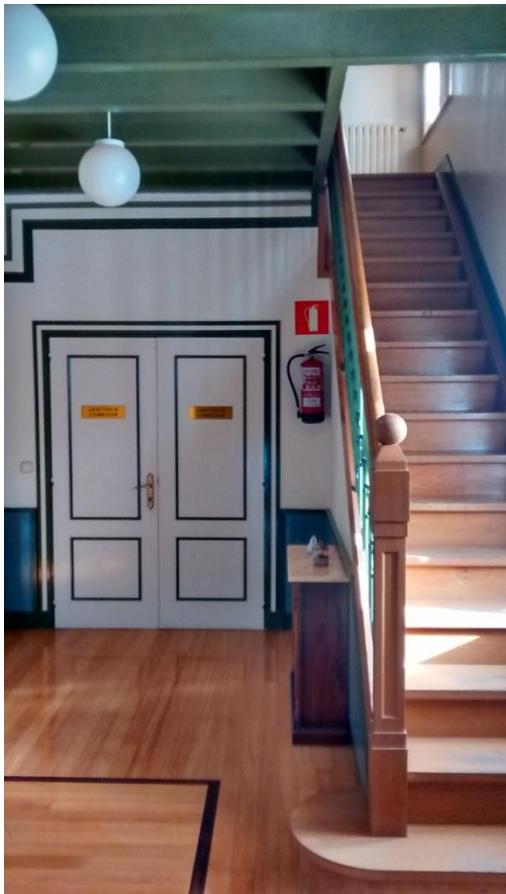
La barra de bar presenta deficiencias en la instalación de saneamiento e igualmente presenta una imagen de local de bajo nivel.

El espacio de barra de bar es insuficiente para el número de aparatos instalados presentando un desorden y acumulación de elementos auxiliares que contribuyen a una imagen deficiente del establecimiento.



3.6. PLANTA PRIMERA. ESPACIO MUSEO Y COMEDOR DE ALBERGUE

El espacio en planta primera, donde se encuentra el mueble_máquina de subasta de pescado se encuentra en buen estado de conservación aunque condiciona la accesibilidad y el posible potencial de desarrollo del albergue situado en planta segunda.





No ha sido posible visitar el espacio de comedor vinculado al albergue al no permitirnos el acceso el actual explotador del edificio.

3.7. PLANTA SEGUNDA. ALBERGUE

Los espacios comunes de esta planta presentan un buen estado de conservación si bien presentan una imagen decadente derivada de la falta de actualización de la misma posiblemente desde su ejecución en 1992.

No ha sido posible visitar las habitaciones por lo que no se emite informe sobre su estado de conservación

3.8. EDIFICIO ANEJO

La construcción del anejo al edificio de la lonja data de 1992, fecha en la que se realiza la reforma integral del edificio original.

La cubrición y cerramiento de la terraza es posterior a este proyecto y no existe documentación técnica y gráfica del mismo, siendo de una calidad constructiva y arquitectónica deficiente.

3.8.1. Edificio anejo _ terraza exterior en planta baja

El espacio de terraza tiene un uso claramente estacional vinculado al buen tiempo para lo que cuenta con un espacio de barra equipada para el servicio de bebidas, una parrilla y un horno asador de pollos.

Todo el equipamiento hostelero presenta un estado de conservación muy deficiente y un aspecto general de abandono que degradada la imagen general del edificio.



El espacio de barra está totalmente abierto y en un estado de conservación muy deficiente. Además se utiliza como espacio de almacenaje de productos, cajas y maquinaria.



La instalación de extracción de la parrilla, insuficiente, provoca acumulación de humo en el plano de techo ennegreciendo el acabado.

3.8.2. Edificio anejo _ Salón comedor en planta primera

El salón cerrado de planta primera, habilitado como comedor estacional, está actualmente en desuso presentando igualmente una imagen muy deficiente.







4. NORMATIVA DE PROTECCIÓN

El edificio se encuentra catalogado dentro del Documento C. Catálogo de Patrimonio Urbanístico definido en las NN. SS de Planeamiento de Mutriku.

En el artículo 7. “Relación de elementos, edificios y conjuntos catalogados y de presunción arqueológica”

El edificio de Lonja Zaharra o antigua cofradía de pescadores en el puerto de Mutriku queda recogido como “bien inmueble a custodiar a nivel municipal”

Para los edificios dentro de esta catalogación, en el artículo 5.- “Modalidades del régimen de protección de los bienes y elementos catalogados.”, punto 3 fija:

“...quedan sujetos a las intervenciones de Restauración Científica y Restauración Conservadora, en todas sus categorías, contenidas en el Decreto 308/2000 sobre actuaciones protegidas de Rehabilitación del Patrimonio Urbanizado y Edificado. Las intervenciones permitidas, podrán ser otras distintas una vez finalice la incoación de los correspondientes expedientes de cada elemento catalogado.”

Dado que la intervención en el edificio, tanto en cuanto no se incoe el correspondiente expediente de protección del mismo, hace casi imposible una intervención en el edificio que posibilite su adecuación a norma.

Los servicios técnicos municipales consultados, siendo conscientes de este hecho que en la práctica provoca el efecto contrario del pretendido por el Catálogo de Patrimonio Urbanístico, permitirían intervenciones no ajustadas a Restauración Científica.

Esto haría posible intervenciones planteadas desde criterios de protección de elementos históricos y arquitectónicos pero que permitan modificar su distribución actual, núcleos de comunicación e instalaciones para su adecuación a los nuevos usos.

En este sentido parece interesante proponer la eliminación de los elementos degradantes para el edificio original, como son la cubierta y cerramiento de la primera planta del anejo.

5. CONCLUSIONES PREVIAS

5.1. Instalaciones

El edificio carece de acometida de gas, actualmente la red llega hasta el antiguo edificio de la cofradía de pescadores, por lo que para la producción de ACS y calefacción cuenta con una caldera de gasoil.

Los equipos de fuego de la cocina funcionan con gas butano lo que puede generar problemas de evacuación de gases y, como se ha comprobado, y de acopio de bombonas de reserva.

Se propone la posibilidad de llevar la acometida de gas hasta el edificio lo que permitirá racionalizar las fuentes de energía así como la modificación de los equipos de fuego de cocina a gas natural.

De no ser posible la ejecución de la acometida se propone la instalación en la cocina de equipos de calor eléctricos.

Será necesaria adecuar la instalación eléctrica y de iluminación a las nuevas instalaciones

5.2. Accesibilidad

El edificio es totalmente inaccesible para personas con movilidad reducida o en silla de ruedas. Esto hace que el posible potencial de desarrollo de la actividad del mismo se vea muy mermada en la actualidad debido a que la posición de las escaleras hace muy complicado el acceso

El primer paso de adaptación se propone eliminar la diferencia de cota entre el nivel del muelle y la planta baja que supone la existencia de un escalón de 15 cm. en todos los accesos. Para ello se propone la ejecución de rampas en los puntos de acceso equipadas con pasamanos a un lado.

Igualmente se propone la adecuación de los aseos públicos a la norma de accesibilidad.

La posibilidad de hacer accesibles las plantas altas pasa por estudiar la colocación de un elevador que obliga a un rediseño completo del núcleo de escaleras. Esta posibilidad conlleva la adaptación de los aseos de planta primera y una de las habitaciones del albergue en planta segunda.

La posibilidad de adecuación integral del edificio al Decreto de Accesibilidad conlleva una reforma completa de la planta de albergue al modificar la posición de la escalera y adecuar una de las habitaciones al uso por personas con movilidad reducida.

La ejecución de un nuevo núcleo de escaleras adaptado facilitaría el acceso al espacio de museo y al comedor en planta primera con lo que se ganaría en potencial de uso.

Independientemente del uso actual y de su estado de conservación es evidente que el cerramiento de la planta primera del anejo anula las vistas del mismo.

Parece importante repensar el cerramiento de la planta primera del anejo para no cegar las vistas de este espacio.

5.3. Pabellón anejo

El espacio en planta baja de este anejo tiene un gran potencial de desarrollo, debidamente acondicionado, podría mantener un uso estacional vinculado a los periodos vacacionales o al verano o bien pensarse en un uso permanente para lo que sería necesario cerrar este espacio con un sistema de carpinterías que permitan su explotación en los meses de invierno.

El cerramiento y cubrición del edificio anejo constituye un elemento degradante del edificio original al que se adosa. Puesto que tiene un uso estacional muy dudoso se propone su eliminación de cara a recuperar la volumetría del edificio original y permitir la ejecución de una terraza abierta vinculada al comedor de planta primera. Esto permitiría, por otro lado, devolver las vistas originales al comedor de planta primera. Esta acción asociada a la modificación del núcleo de escaleras y la adecuación de aseos públicos permitiría un uso más intensivo del comedor, justificando la inversión en el nuevo equipamiento de cocina.

Para la nueva terraza podría pensarse en un cerramiento ligero que permitan un uso en periodos estivales incluso en días de mal tiempo. Se podría pensar en cerramientos mixtos, con estructura portante y cierres ligeros que devuelvan al edificio una imagen de calidad arquitectónica y generen un punto de atracción turística. Lógicamente esto debe ir asociado a un explotador hostelero de calidad que genere un punto de atracción dentro del sector turístico.

5.4. Restaurante

Sería necesaria una reforma integral de la cocina, tanto del espacio y acabados superficiales como de equipamiento industrial, para adaptarla a normativa de sanidad, protección contra incendios y poder dar de alta una nueva actividad ajustada a normativa actual.

Esto sucede igualmente para la adecuación de los servicios sanitarios y la eliminación de las barreras arquitectónicas que obligaría a redimensionar los espacios de aseos tanto de público como de personal.

Dado el alcance de la intervención parece lógico plantear una reforma integral de todo el espacio de bar restaurante que, además de adaptar sus espacios de servicio, sirva para renovar la imagen general tanto del espacio interior, como de la terraza exterior.

6. ALCANCE DE ADECUACIÓN MÍNIMA DEL ESPACIO BAR RESTAURANTE

Dada la complejidad y coste de una adecuación integral de todo el edificio se propone en una primera fase la adecuación de los espacios de planta baja vinculados al uso hostelero.

Se propone una adecuación por áreas que permita ajustar el alcance de la intervención en función de los recursos disponibles y/o los intereses del adjudicatario de la explotación.

Se estima la prioridad de ejecución de las fases en función de la capacidad de adecuación del espacio actual a los siguientes criterios.

- 1.-adecuación de espacios públicos a norma de accesibilidad.
- 2.-Adecuación de espacios de cocina y anejos de restaurante a norma.
- 3.-Adecuación de espacios exteriores.
- 4.- Adecuación de imagen de espacios públicos

6.1. ADECUACIÓN A DECRETO 68/2000 ACCESIBILIDAD.

Se propone únicamente la adaptación de las instalaciones del bar restaurante en planta baja.

En esta fase no se considera la posible adecuación de las plantas superiores.

6.1.1. Eliminación de escalón de acceso.

Para facilitar el acceso al espacio de bar restaurante se propone la ejecución de una rampa frente a la puerta que elimine el escalón existente.

6.1.2. Adecuación de aseos públicos

Se propone modificar la distribución de aseos que permita colocar una cabina adaptada para ambos sexos y dos cabinas sin adaptación, una para cada sexo. El espacio de aseos estará separado del espacio de comedor mediante un ante aseo donde se ubica el lavabo.

6.2. MODIFICACIÓN DE COCINA Y SERVICIOS ANEJOS

Se propone la redistribución de los espacios de cocina y dependencias auxiliares para su adecuación a un uso ajustado a norma. En este sentido se plantea la total sustitución del equipamiento industrial y adecuación de los espacios complementarios de aseos y zona de barra de bar.

De este modo se plantean las siguientes actuaciones:

- Adecuación del espacio de cocina y su equipamiento.
- Sustitución de los aseos actuales por un nuevo espacio de Limpieza (“Plonge”) (los actuales servicios de personal se trasladan al espacio del actual almacén)
- Adecuación de zona de barra





6.3. MODIFICACIÓN DE ESPACIO EDIFICIO ANEJO

Se propone modificar el actual espacio en planta baja del anejo para la adecuación de las instalaciones provisionales existentes de plancha y barra de temporada y la ejecución de los nuevos espacios de aseo para personal y un espacio de almacenaje

Unido a la construcción de los nuevos espacios se plantea la readecuación del cerramiento de fachada actual para su adecuación a una nueva imagen que permita una lectura claramente diferenciada entre el edificio de la lonja y el anejo.

6.3.1.Construcción de nuevos aseos y vestuarios de personal

Se aprovecha el espacio ocupado por el almacén actual para la ejecución de los nuevos servicios de aseo y vestuarios de personal

6.3.2.Construcción de nuevo espacio para plancha y barra provisional.

Se propone la ejecución de un nuevo espacio de plancha-barra para el servicio de la terraza exterior cerrado que pueda incluso servir de almacén fuera de temporada.

6.3.3.Construcción de espacio de almacenaje

Se propone la ejecución de un nuevo espacio de almacenaje en el extremo norte del edificio anejo en sustitución del espacio actual reutilizado como aseos de personal.

6.4. MODIFICACIÓN DE ESPACIO PUBLICO

Se propone adecuar la imagen actual del espacio de bar restaurante a una nueva imagen más acorde con un espacio hostelero de calidad.

Para dicha readecuación se propone la sustitución de la instalación de iluminación así como de los acabados y paramentos.

7. ESTIMACIÓN DE COSTES INTERVENCIÓN EN PLANTA BAJA

COSTES	
UNITARIO	TOTAL

1. ACOMETIDA GAS NATURAL

Apertura de zanja y reurbanización posterior	PA	1	1	1	1,00	8.000,00	8.000,00
Acometida exterior enterrada	PA	1	1	1	1,00	1.600,00	1.600,00
Acometida interior	PA	1	1	1	1,00	800,00	800,00

2. EJECUCIÓN RAMPA ACCESO PUBLICO_ELIMINACIÓN DE ESCALÓN EN ACCESO A RESTAURANTE

Ejecución rampa con acabado en piedra equipada con barandilla a un lado de acero inoxidable	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
---	----	---	---	---	------	----------	----------

3. ADECUACIÓN DE MÓDULO DE COCINA ACTUAL

Desmontaje de mobiliario y equipamiento actual	PA	1	1	1	1,00	2.000,00	2.000,00
Derribo de paramentos existentes	PA	1	1	1	1,00	900,00	900,00
Derribo de instalaciones existentes	PA	1	1	1	1,00	850,00	850,00
Ejecución obra nueva extracción	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
Ejecución instalación de fontanería	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
Ejecución instalación de saneamiento	PA	1	1	1	1,00	2.000,00	2.000,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	3.500,00	3.500,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	800,00	800,00
Equipamiento de cocina. según anejo 1 equipamiento cocinas	PA	1	1	1	1,00	40.000,00	40.000,00
Ayudas de gremios montaje mobiliario y aparatos cocina	PA	1	1	1	1,00	50.000,00	500,00

4. ADECUACIÓN AREA DE BARRA

Desmontaje de mobiliario y equipamiento actual	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Derribo de barra bar y paramentos existentes	PA	1	1	1	1,00	850,00	850,00
Derribo de instalaciones existentes	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución de nueva tabiquería, incluyendo puertas. Alicatado de zona de lavado	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
Ejecución de nueva barra de fábrica de ladrillo forrada cara exterior de madera. Encimera de material composite.	PA	1	1	1	1,00	7.500,00	7.500,00
Ejecución instalación de fontanería	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución instalación de saneamiento	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	600,00	600,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución de nuevos suelo de gres porcelánico.	PA	1	1	1	6,00	55,00	330,00
Ejecución de falso techo acústico con acabado decorativo		1	1	1	6,00	120,00	720,00
Acabado pared		1	12	3	10,00	65,00	650,00



Equipamiento de barra según anejo 1 equipamiento

	PA	1	1	1	1,00	24.000,00	24.000,00
Modificación de cierre de fachada incluyendo nueva carpintería	PA	1	1	1	1,00	950,00	950,00

5.MODIFICACION AREA DE SERVICIO COCINA.

Derribo de sanitarios, tabiquería y paramentos existentes	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
Derribo de instalaciones existentes	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución de nueva tabiquería, incluyendo puertas . Alicatado de zona de lavado	PA	1	1	1	1,00	800,00	800,00
Ejecución instalación de fontanería	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución instalación de saneamiento	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	200,00	200,00
Ejecución de nuevos suelo de gres porcelanico.	PA	1	1	1	3,00	55,00	165,00
Ejecución de falso techo acústico con acabado decorativo		1	1	1	3,00	45,00	135,00
Alicatado pared		1	6	3	10,00	45,00	450,00
Equipamiento área lavado según anejo 1 equipamiento	PA	1	1	1	1,00	6.000,00	6.000,00

6. ADECUACIÓN ESPACIO ASEOS TRABAJADORES

Ejecución de nueva tabiquería, incluyendo puertas y alicatado.	PA	1	1	1	1,00	2.850,00	2.850,00
Ejecución instalación de fontanería, incluyendo grifería	PA	1	1	1	1,00	850,00	850,00
Ejecución instalación de saneamiento, incluyendo aparatos sanitarios	PA	1	1	1	1,00	850,00	850,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución de nuevos paramentos incluyendo falso techos, suelos de gres porcelanico.	PA	1	1	1	1,00	750,00	750,00
Modificación de cierre de fachada incluyendo nueva carpintería	PA	1	1	1	1,00	650,00	650,00

7. ADECUACIÓN ESPACIO PARRILLA/BARRA DE VERANO

Ejecución de nueva tabiquería, incluyendo puertas y alicatado.	PA	1	1	1	1,00	2.850,00	2.850,00
Ejecución instalación de fontanería, incluyendo grifería	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución instalación de saneamiento, incluyendo aparatos sanitarios	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Modificación de cierre de fachada incluyendo nueva carpintería	PA	1	1	1	1,00	650,00	650,00
Ejecución de nueva barra de fábrica de ladrillo forrada cara exterior de madera. Encimera de material composite.	PA	1	1	1	1,00	2.000,00	2.000,00



cerramiento de persiana en barra	PA	1	1	1	1,00	2.500,00	2.500,00
Equipamiento de barra/parrilla según anejo 1 equipamiento	PA	1	1	1	1,00	21.000,00	21.000,00

7. EJECUCIÓN DE NUEVO ESPACIO DE ALMACENAJE

Ejecución de nueva tabiquería, enfoscado y pintado, incluida puerta de acceso de 1,5 m.	PA	1	1	1	1,00	1.800,00	1.800,00
Ejecución instalación de electricidad/iluminación	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00

8. ADECUACIÓN BAÑOS PÚBLICOS

Derribo de baños actuales	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución de nueva tabiquería, incluyendo puertas y alicatado.	PA	1	1	1	1,00	800,00	800,00
Ejecución instalación de fontanería, incluyendo grifería	PA	1	1	1	1,00	350,00	350,00
Ejecución instalación de saneamiento.	PA	1	1	1	1,00	200,00	200,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	600,00	600,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Ejecución de nuevos paramentos incluyendo falso techos, suelos de gres porcelanico.	PA	1	1	1	1,00	500,00	500,00
Modificación de cierre de fachada incluyendo nueva carpintería	PA	1	1	1	1,00	650,00	650,00

9. ADECUACIÓN ESPACIO RESTAURANTE

Derribo de paramentos existentes, incluyendo paredes suelos y techos.	PA	1	1	1	1,00	1.500,00	1.500,00
Ejecución instalación eléctrica	PA	1	1	1	1,00	600,00	600,00
Ejecución instalación de iluminación	PA	1	1	1	1,00	3.500,00	3.500,00
Ejecución de nuevos suelo de gres porcelanico.	PA	1	1	1	32,00	55,00	1.760,00
Ejecución de falso techo acústico con acabado decorativo		1	1	1	32,00	120,00	3.840,00
Acabado pared		1	12	3	36,00	65,00	2.340,00
Modificación de cierre de fachada incluyendo nueva carpintería	PA	1	1	1	1,00	650,00	650,00
Pintado persianas	PA	1	1	1	1,00	400,00	400,00

10. ADECUACIÓN ESPACIOS EXTERIORES

Pintado área terraza exterior edificio anejo	PA	1	130	1	130,00	12,00	1.560,00
Reforma instalación iluminación	PA	1	1	1	1,00	2.000,00	2.000,00

TOTAL PRESUPUESTO EJECUCIÓN MATERIAL	179.000,00
GG + BI	0,19 34.010,00
TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA	213.010,00
IVA 21%	44.732,10
TOTAL PRESUPUESTO	257.742,10

8. ADECUACIÓN INTEGRAL DE EDIFICIO.

Aunque queda fuera del análisis económico del presente informe se propone la adecuación integral del edificio a criterios de accesibilidad para lo que se plantean las siguientes actuaciones complementarias a las definidas en el punto 6.

Se optimizan las nuevas instalaciones de cocina y se genera un mayor potencial de negocio del espacio de restaurante pudiéndose dar un uso mixto vinculado tanto al servicio de albergue como al restaurante.

Se plantea la ejecución de un nuevo núcleo de escaleras junto con la ejecución de un elevador que permita la accesibilidad universal a todas las plantas del edificio.

Planta primera _ Espacio de museo _ comedor albergue

En planta primera se propone reordenar el espacio a partir del nuevo núcleo de escalera y ascensor, respetando el mueble/máquina de subasta.

Se potencia el uso tanto del actual espacio musealizado como del espacio de comedor, actualmente vinculado al albergue, para su posible uso como comedor restaurante abierto al público en general.

Se reordena el espacio de baños, haciéndolos accesible a personas con movilidad reducida y el espacio de comedor.

Planta segunda _ Albergue

Proponemos modificar la planta del albergue para hacerla accesible a personas con movilidad reducida dando continuidad a la escalera y ascensor y modificando la distribución de habitaciones para adaptar una de ellas a personas con movilidad reducida introduciendo un baño adaptado.

Edificio anejo

Se plantea la eliminación de la actual cubierta del edificio anejo, actualmente en desuso. La eliminación de esta estructura serviría para poner en valor el volumen del edificio antiguo de la lonja y mejorar las vistas del espacio comedor en planta primera del edificio original.

La eliminación de estos elementos degradantes para el edificio original facilitaría la tramitación del expediente urbanístico muy condicionado por el grado de protección que las NN SS otorgan al edificio.



ANEJO 1: PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO REALIZADO POR HOSTELERA DEL NORTE



COFRADIA MUTRIKU

MUTRIKU
MUTRIKU

PRESUPUESTO 10557

17 de FEBRERO de 2016

COCINA	1,00		
=====			
001 REMATE INOXIDABLE	1,00	105,00	105,00
Remate para la esquina de la cocina			
002 COCINA GAS 4 FUEGOS	1,00	4194,00	4.194,00
Cocina de 4 fuegos con horno a gas Serie Unika 900. Estructura de acero inoxidable Encimera con espesor 2 mm. Altura superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm. Válvulas de seguridad por termopar y llama piloto. Horno gas estático GN 2/1 Calentamiento mediante resistencias superiores e inferiores con regulaciones independientes. Potencia total: 40 KW GAS			
003 FRY-TOP GAS LISO	1,00	3025,00	3.025,00
Fry top liso antiaderente de gas con dos placas de trabajo. Construido en acero inoxidable Vano inferior abierto. Encimera estampada con espesor 2 mm. Placa de coccion encaja-			





da en encimera. Agujero para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida. Valvula de seguridad por termopar con llama piloto. Pies acero inoxidable regulables.

Potencia: 18 kw

004 FREIDORA ELECTRICA 7 LITROS	1,00	641,00	641,00
Construido en acero inoxidable Regulación termostática de 60º a 200ºC. Termostato de seguridad. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Incorporan un dispositivo especial que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva Cestas robustas y reforzadas. Capacidad litros: 6-7 litros Potencia: 4,5 Kw III+N+T			
005 MESA DE TRABAJO	1,00	1173,00	1.173,00
Construido en acero inoxidable Mueble para las freidoras con balda baja e intermedia con guías gastronorma con encaje en dos alturas. Medidas según plano			
008 HORNO ELECTRICO 6 BANDEJAS	1,00	9246,00	9.246,00
HORNO ELECTRICO de 6 bandejas gastronorma. 7 modos de cocción. "Vaporizador Combinado" 3 modos de cocción. Control individual con programación del tiempo en función de la carga de cada nivel. Care control: sistema de limpieza y mantenimiento para la cámara de cocción y el			





generador de vapor. Sonda térmica con 6 puntos de medición.
Capacidad: 6*1/1GN / 12*1/2GN
Potencia: 11 Kw 3NAC400V

NOTA:	1,00		
El kit de desagüe está incluido en el precio del horno			
009 CAMPANA EXTRACTORA COCINA	1,00	8026,00	8.026,00
Construido en acero inoxidable Campana mural, con iluminación compuesto por 6 leds empotrados. Caja de extracción 400º 2/h modelo 15/7 de 1,5 Kw de potencia. Bancada extractor. Cuadro protección y variadores Montaje incluido Medidas según plano			
010 MESA DE APOYO	1,00	1833,00	1.833,00
Construido en acero inoxidable Mesa central con balda baja e intermedia con fregadera de 400x400x200 mm con pulsador y los dos laterales cerrados, sobrestante de 1500x400 mm Medidas según plano.			
011 HORNO MICROONDAS	2,00	260,00	520,00
Horno microondas construido en acero inoxidable. Volumen interior: 24 litros. Con plato giratorio de 315 mm de diametro. Potencia: 900 W			
013 MESA DE LAVADO	1,00	1638,00	1.638,00
Construido en acero inoxidable con fregadero de 500x500x250mm			





con hueco para el lavavasos,
puerta cerrada de basura con
encaje, y resto con balda baja
e intermedia.

Medidas segun plano

014 LAVAVAJILLAS SAMMIC	1,00	2359,00	2.359,00
Lavavajillas industrial construido en acero inoxidable Hueco luz vajilla 330 mm. alto Carga frontal. Panel de mandos electrónico con visualizacion de tempera- tura. Calderín independiente. Dimensiones cestas: 500*500 mm Capacidad cesta 18 platos. Dotado por 1 cesta de vasos, 1 de platos y 1 para cubiertos. 3 Ciclos lavado:120/150/180 sg Potencia. 3370 kw Multifase. 220v II / 380v III / 220v III			
016 ARMARIO FRIGORIFICO	1,00	3147,00	3.147,00
Armario Refrigeración Mixto Construido interior y exterior en acero inoxidable,respaldo en chapa galvanizada. Desagüe en el interior.Puertas con ti- rador integrado y bisagra pi- votante con bloqueo de apertu- ra.Volumen de cámara 240/240 L 2 Puertas,3 Parrillas.Puerta de abajo congelación.Desescar- che aut.Bandeja en inoxidable Potencia: 920 w Consumo: 4,84 Kw/24h Temperatura: -2 a +8 y -18º C			
017 ARMARIO FRIGORÍFICO PESCADO	1,00	3261,00	3.261,00
Armario Refrigeración con de- partamento para pescado. Construido interior y exterior			





en acero inoxidable, respaldo en chapa galvanizada.

Desagüe en interior de cámara.

Puerta con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. 3 cubetas de serie

Volumen cámara: 245/855 L

Nº puertas: 3

Nº parrillas: 2/4

Potencia: 840 w

Temperatura: -2/+8 -2/+2 ° C

Consumo: 3,23 Kw/24h

018 FABRICADOR DE HIELO 1,00
Existente

ZONA BARRA

=====

019 MUEBLE BARRA 1,00 1586,00 1.586,00
Construido en acero inoxidable
Mueble con dos puertas caladas y zócalo con siete baldas.
Medidas segun plano

020 CAFETERA 2 GRUPOS 1,00 2915,00 2.915,00
Cafetera de 2 grup. construida en acero inoxidable. Con dosificación automática de agua caliente. Dos grifos de vapor. Desconexión automática de la resistencia y bomba por falta de agua.
Potencia: 3050 W monofásica
Con motobomba incorporada.

MOLINO 2,00 555,00 1.110,00
Molinillo profesional
Motor de 1/3 CV con 1300 rpm, eléctrico, con parada automática
Produccion: 10-12 kg/h





Capacidad tolva (g):1700

Capacidad molido (g):300

021 MUEBLE CAFETERO	1,00	2510,00	2.510,00
Construido en acero inoxidable con dos cajones, dos puertas y un borrero, resto zócalo y dos puertas con chapa calada. Medidas segun plano			
023 BOTELLERO 1500 mm	1,00	1198,00	1.198,00
Botellero Frigorifico Construido interior y exterior mente en acero inoxidable. Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano. Desagüe en el interior de la cámara. Volumen cámara: 445 L Nº Puertas: 3 Separadores: 2 Potencia: 300 W Consumo:4,3 Kw/24h Temperatura: +3/+6º C			
NOTA:	1,00		
En el precio está incluido el peto para el botellero.			
024 INTERIOR DE MOSTRADOR	1,00	925,00	925,00
Construido en acero inoxidable con fregadero de 400x400x200mm y con balda baja. Medidas segun plano			
025 LAVAVASOS	1,00	1519,00	1.519,00
Construido en acero inoxidable Para vasos, tazas, cubiertos, platos pequeños hasta 280 mm. de altura. Carga frontal de la vajilla.			





Panel de mando electromecánico
Doble pared en la puerta.
Calderin independiente.
1 Ciclo de lavado de 120 seg.
Produccion 30 cestas/h
Cesta cuadrada de 400*400 mm
Potencia: 2220 w

ZONA PARRILLA

=====

<p>001 ASADOR BURRUNTZI Asador con espadas para asado giratorio. Encendido por sistema de turbo ventilador. Sin obras de instalación. Parrillas y terminación exterior en acero inoxidable</p>	<p>2,00</p>	<p>3250,00</p>	<p>6.500,00</p>
<p>002 CAMPANA EXTRACTORA PARRILLA Construido en acero inoxidable Campana mural, con caja extractora de 400º 2/h modelo 12/6 de 1,5 Kw Medidas segun plano Campana mural construido en acero inoxidable con caja extractora de 400º 2/h CMP585 4t Bancada extractor 2 Conductos extracción d:300mm compuesto por 1 codo 90º. Medidas segun plano</p>	<p>1,00</p>	<p>7379,00</p>	<p>7.379,00</p>
<p>003 ASADOR DE POLLOS DE GAS Asador de pollos contruido en acero inoxidable 18/10 AISI304 Estructura, bandeja, espadas y pinchos de acero inoxidable Quemadores independientes de 4970 kcal/h por espada. Cristales termoresistentes Puerta de cristal protectoras.</p>	<p>1,00</p>	<p>2400,00</p>	<p>2.400,00</p>





4 Espadas - 20 pollos
Potencia 17 Kw (19,880 kcal/h)
Potencia elec: 90 W 230/1V

004 MESA DE APOYO	1,00	1099,00	1.099,00
--------------------------	-------------	----------------	-----------------

Construido en acero inoxidable
con balda baja e intermedia.
Medidas según plano.

005 BOTELLERO 1500 mm	1,00	1198,00	1.198,00
------------------------------	-------------	----------------	-----------------

Botellero Frigorifico
Construido interior y exterior
mente en acero inoxidable.
Puertas correderas con tirador
integrado e inyectadas con po-
liuretano.
Desagüe en el interior de la
cámara.
Volumen cámara: 445 L
Nº Puertas: 3
Separadores: 2
Potencia: 300 W
Consumo: 4,3 Kw/24h
Temperatura: +3/+6º C

NOTA:

1,00

En el precio del botellero es-
tá incluido en peto para el
botellero

006 LAVAVASOS	1,00	1199,00	1.199,00
----------------------	-------------	----------------	-----------------

Construido en acero inoxidable
Para vasos, tazas, cubiertos,
platos pequeños hasta 220 mm.
de altura. Carga frontal de la
vajilla.
Panel de mando electromecánico
Doble pared en la puerta.
Calderin independiente.
1 Ciclo de lavado de 120 seg.
Produccion 30 cestas/h
Cesta cuadrada de 350*350 mm





Potencia: 2075 w

007 INTERIOR DE MOSTRADOR	1,00	1125,00	1.125,00
----------------------------------	-------------	----------------	-----------------

Construido en acero inoxidable
con fregadera de 400x400x200mm
todo con patas
Medidas según plano.

ZONA OFFICE

=====

008 ZONA DE LAVADO	1,00	1691,00	1.691,00
---------------------------	-------------	----------------	-----------------

Construido en acero inoxidable
con departamento para desper-
dicios, cerrado con inoxidable
4 Puertas con rebaje, hueco
para el lavavajillas, y balda
baja, con fregadero de 450x450x
250 mm
Medidas según plano.

009 LAVAVAJILLAS SAMMIC	1,00	2359,00	2.359,00
--------------------------------	-------------	----------------	-----------------

Lavavajillas industrial
construido en acero inoxidable
Hueco luz vajilla 330 mm. alto
Carga frontal.
Panel de mandos electrónico
con visualización de tempera-
tura. Calderín independiente.
Dimensiones cestas: 500*500 mm
Capacidad cesta 18 platos.
Dotado por 1 cesta de vasos, 1
de platos y 1 para cubiertos.
3 Ciclos lavado: 120/150/180 sg
Potencia. 3370 kw Multifase.
220v II / 380v III / 220v III

010 FRIGORIFICO EDENOX APS-401-C	1,00	914,00	914,00
---	-------------	---------------	---------------

Armario frigorífico fabricado
en chapa con recubrimiento en
epoxy y puerta de cristal.
Cuerpo interior en material





alimenticio ABS.

Uniones curvas par facil limpieza. Puerta con tirador incorporado. Termostato digital control de temperatura y desescarche automatico.

Dotacion: 3 parrillas 515*310

Guias integradas en la pared.

Gama temp.: 0°C a +8°C.

Dimensiones: 600*585*1850 mm

011 MESA DE TRABAJO

1,00

973,00

973,00

Construido en acero inoxidable con balda zócal y dos intermedias, para vajilla y cristalera
Medidas segun plano.

NOTA:

1,00

-En la zona correspondiente a la parrilla , se valoran dos campanas independientes ya que una absorbe los humos de la parrilla (fuego natural) y el otro la combustión de gas del asador de pollos. Por normativa las chimineas deben ser independientes y con 2 motores 400° 2/h

BASE IMP..

77.768,00

% IVA 21,00

IMP. IVA...

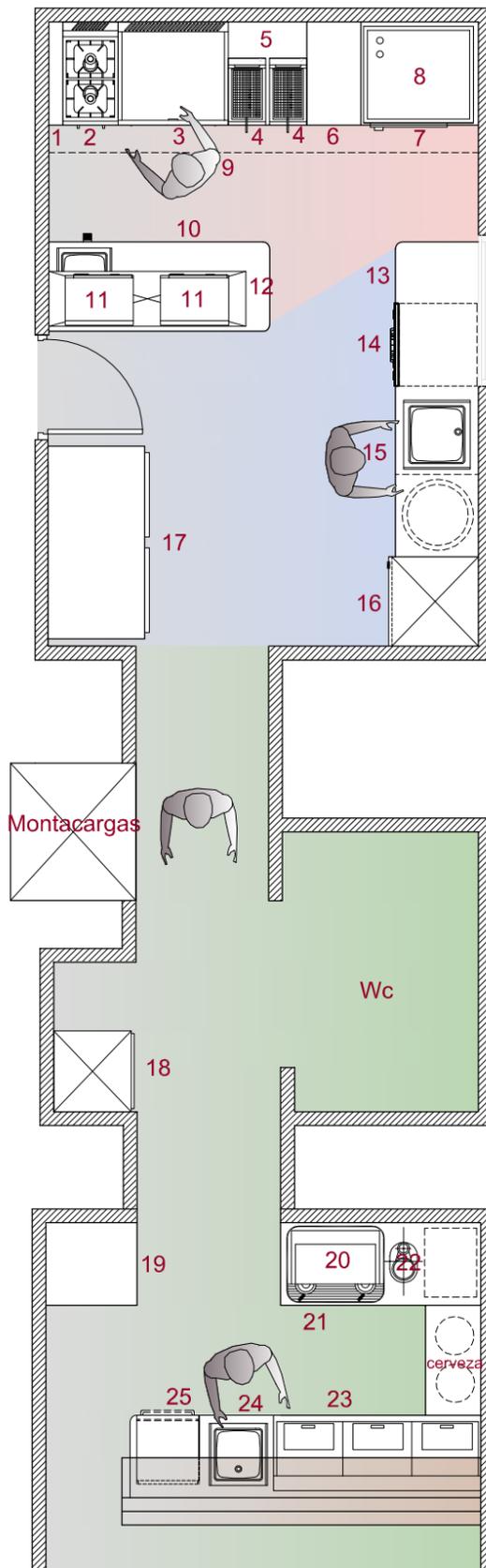
77.768,00

16.331,28

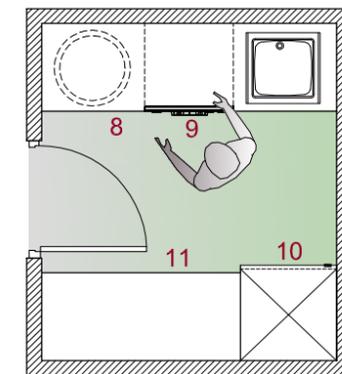
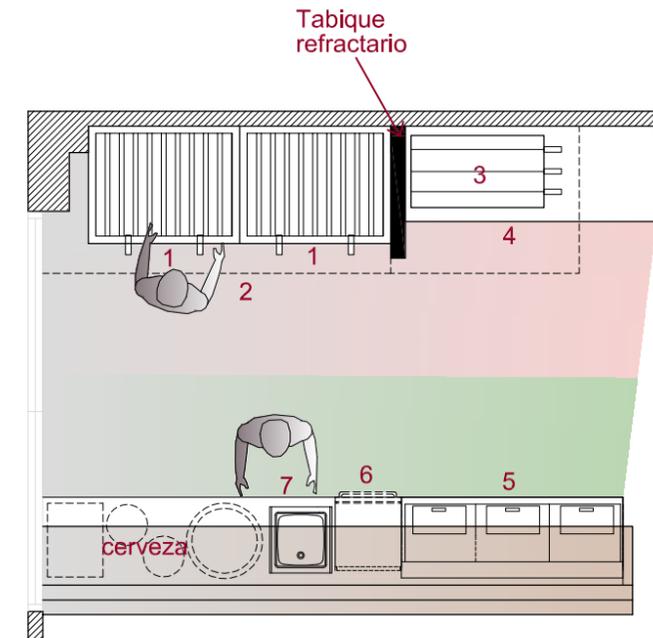
94.099,28



- 1- Mesa de apoyo
- 2- Cocina 2 fuegos
- 3- Plancha
- 4- Freidora
- 5- Mesa freidoras
- 6- Mesa de apoyo
- 7- Mesa soporte horno
- 8- Horno 6 bandejas
- 9- Campana extractora
- 10- Mesa de trabajo
- 11- Microondas
- 12- Estantería
- 13- Mesa de lavado
- 14- Lavavajillas
- 15- Mueble de lavado
- 16- Frigorífico combi
- 17- Armario frigorífico
- 18- Fabricador de hielo
- 19- Mueble estantería
- 20- Cafetera 2 grupos
- 21- Mueble cafetero
- 22- Molino
- 23- Botellero 1500 mm
- 24- Interior de mostrador
- 25- Lavavasos



- 1- Asador
- 2- Campana extractora
- 3- Asador de pollos
- 4- Mesa de trabajo
- 5- Botellero 1500 mm
- 6- Lavavasos
- 7- Interior de mostrador
- 8- Mesa de lavado
- 9- Lavavajillas
- 10- Armario frigorífico
- 11- Mesa de apoyo



DISTRIBUCION MAQUINARIA:
Luis Mº Tlf:639.689.887

Propiedad:

Mutriku

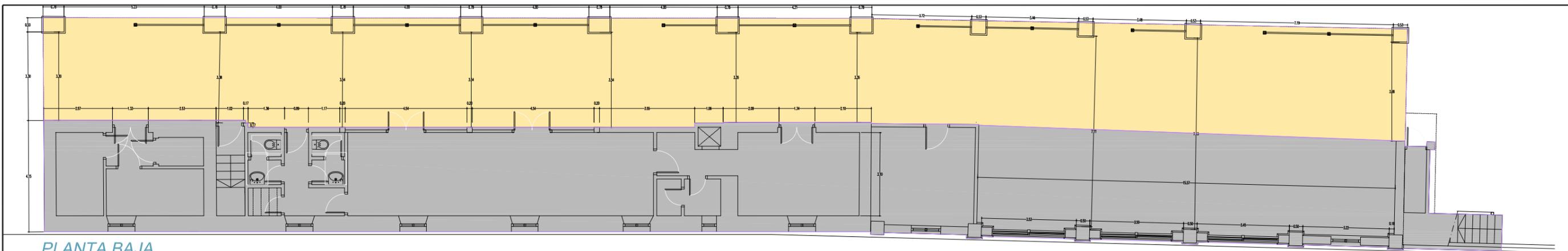
Situación:

Planta

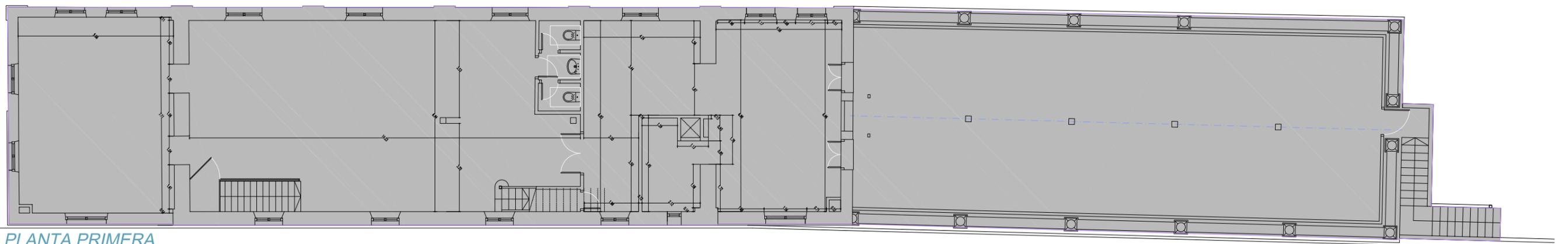
Fecha:
12/08/2008

Esc: Plano nº
1/50 01

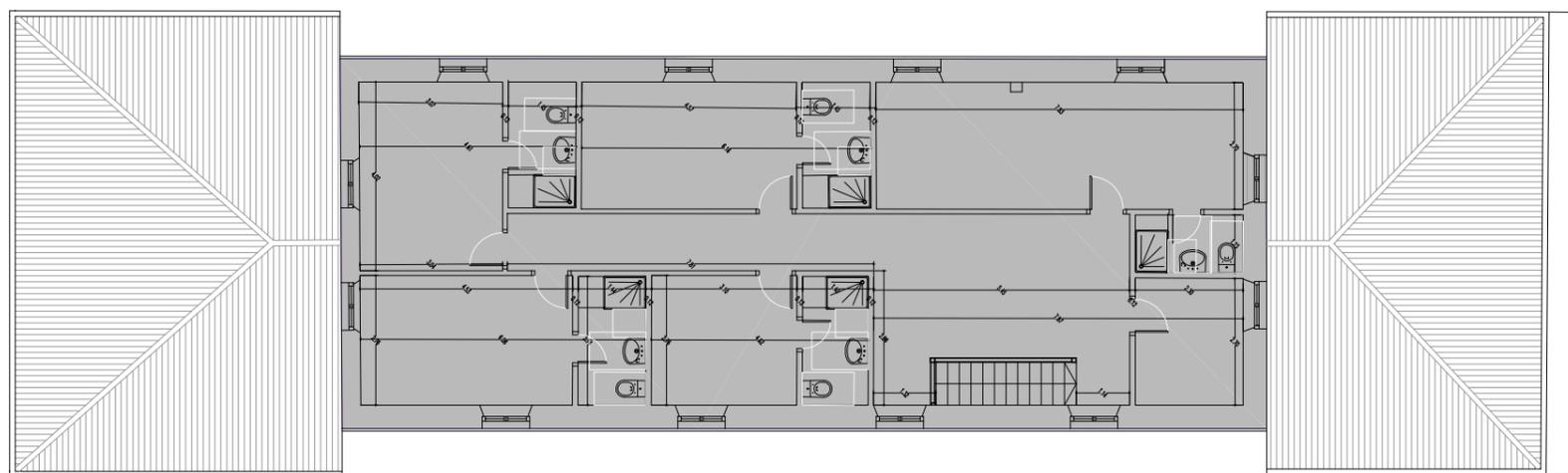




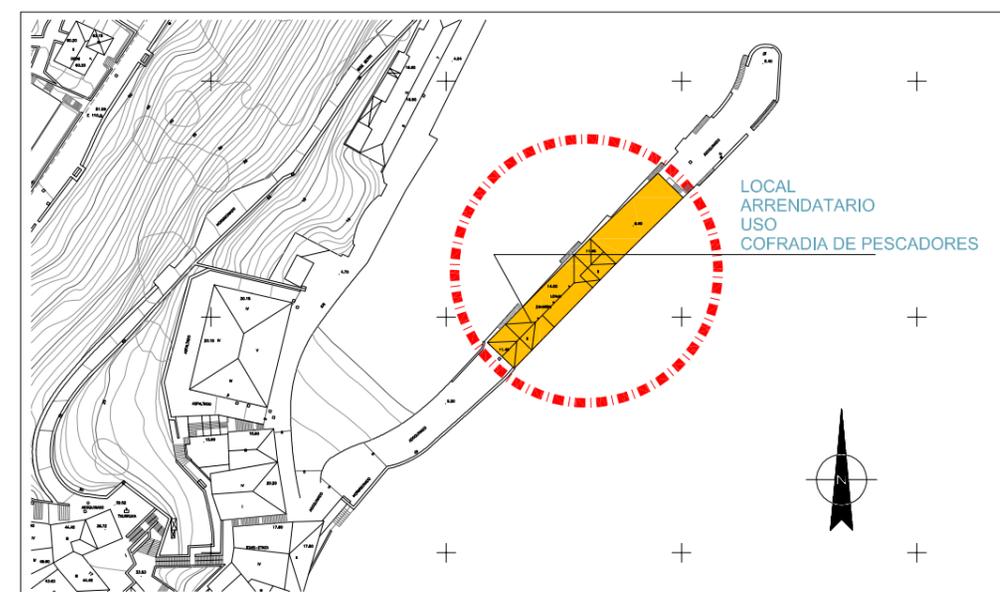
PLANTA BAJA
Din A-3 1/150



PLANTA PRIMERA
Din A-3 1/150



PLANTA SEGUNDA
Din A-3 1/150



PLANO DE EMPLAZAMIENTO

Din A-3 1/4.000
Din A-1 1/2.000

CUADRO DE SUPERFICIES	
SUP. CONS. P. BAJA (PORCHE)	203,44 M2
SUP. CONS. P. BAJA	211,47 M2
SUP. CONS. P. PRIMERA	409,46 M2
SUP. CONS. P. SEGUNDA	155,36 M2

REV.	PROYECTO / PRIMERA EMISION	01/2016	CLASE DE MODIFICACION	FECHA	NOMBRE	COMP.	OBRA
AHOLKULARIA	INGENIARI EGLEA			INGENIERO AUTOR			
AHOLKULARIA ERREFERENTZIA	REFERENCIA CONSULTOR			ERREFERENTZIA REFERENCIA			
							F-EAC-16-001-A

ASEOS PUBLICOS:
Se sustituyen los aseos actuales por una nueva distribución con una cabina unisex adaptada.

COMEDOR:
Se propone una adecuación de instalaciones y actualización de imagen

AREA DE BARRA:
Se propone una adecuación de instalaciones y equipamiento así como una actualización de imagen

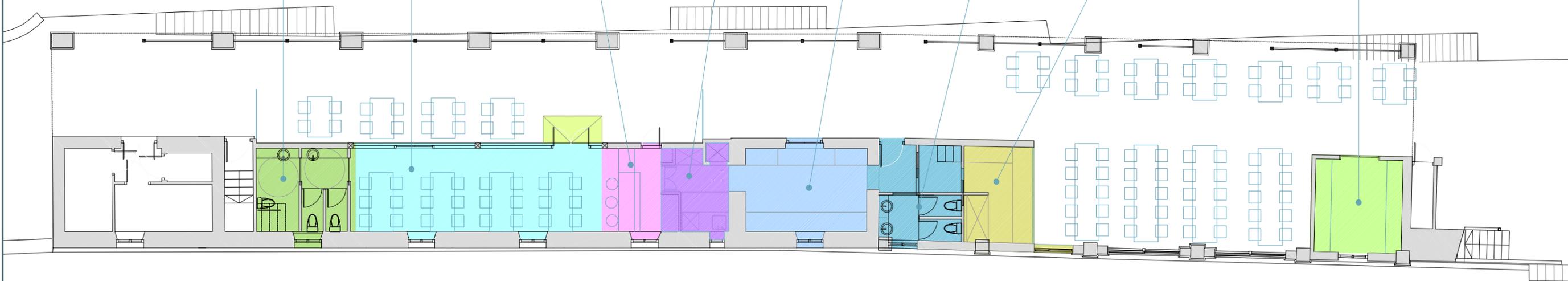
SERVICIOS COCINA:
Se propone la sustitución de aseos actuales por un espacio de oficio/lavado para el servicio de restaurante

COCINA:
Se propone la adecuación del espacio e instalaciones así como la sustitución completa de todo el equipamiento

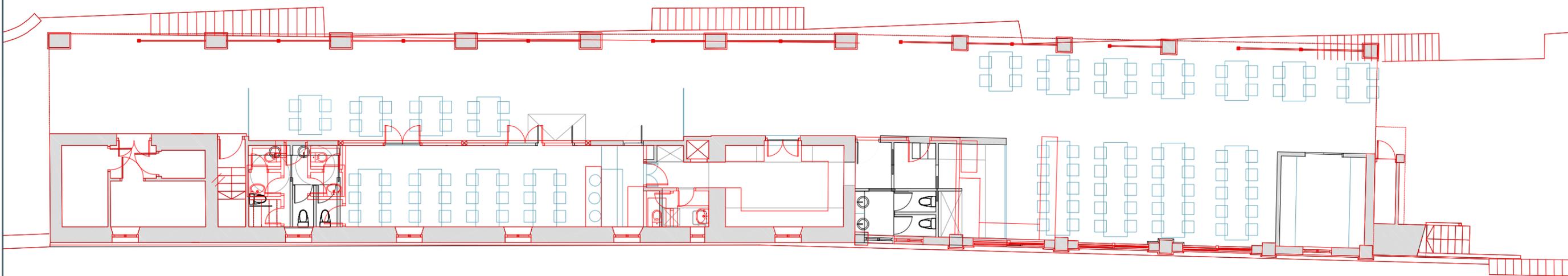
SERVICIOS PERSONAL:
Se propone la adaptación del actual espacio de almacén para servicios y vestuario de personal.

BARRA PARRILLA:
Se propone la adecuación de las instalaciones y sustitución de equipamiento. Se propone cerrar el espacio.

ALMACÉN:
Se propone la ejecución de un nuevo almacén en sustitución del existente.



PLANTA BAJA. Reforma de bar restaurante y accesos a plantas superiores



PLANTA BAJA. Reforma _superpuesto estado actual

A	PROYECTO / PRIMERA EMISION	01/2016	
REV.	CLASE DE MODIFICACION	FECHA	NOMBRE COMP. OBRA
AHOLKULARIA	INGENIARI EGILEA INGENIERO AUTOR		
AHOLKULARIA ERREFERENTZIA	ERREFERENTZIA		
REFERENCIA CONSULTOR	REFERENCIA		
F-EAC-16-001-A			

EUSKO JAURLARITZA **GOBIERNO VASCO**

INGURUMEN ETA LURRALDE POLITIKA SAILA



DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE Y POLÍTICA TERRITORIAL

DIRECCION DE INFRAESTRUCTURAS DEL TRANSPORTE
GARRAIO AZPIGUTURAREN ZUZENDARITZA

PROIEKTUAREN IKUSKAPENA ETA ZUZENDARITZA
INSPECCION Y DIRECCION DEL PROYECTO

ESKALA ORIGINALA:
ESCALA ORIGINAL
(DIN-A3)

1:150

ESKALA GRAFIKOA
ESCALA GRAFICA

PROIEKTUAREN IZENBURUA
TITULO DEL PROYECTO

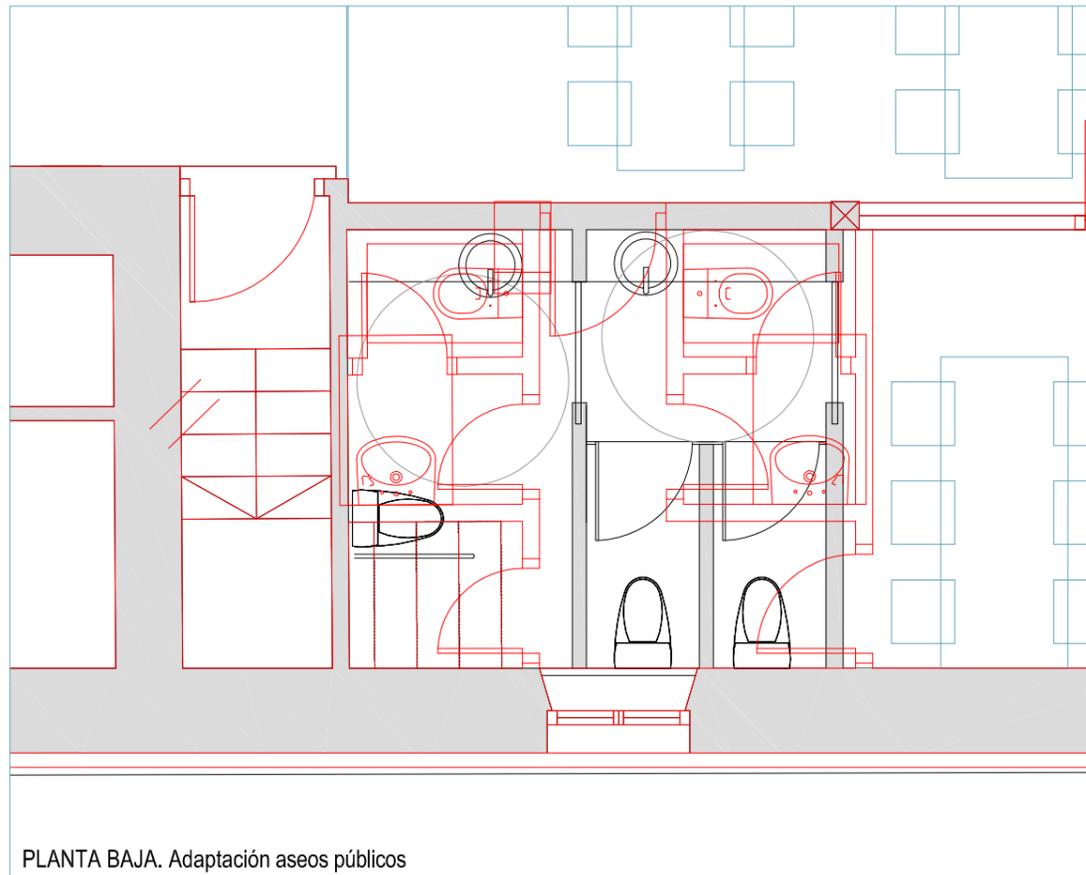
EDIFICIO ANTIGUA COFRADIA DEL PUERTO DE MUTRIKU

PLANOAREN IZENBURUA
TITULO DEL PLANO

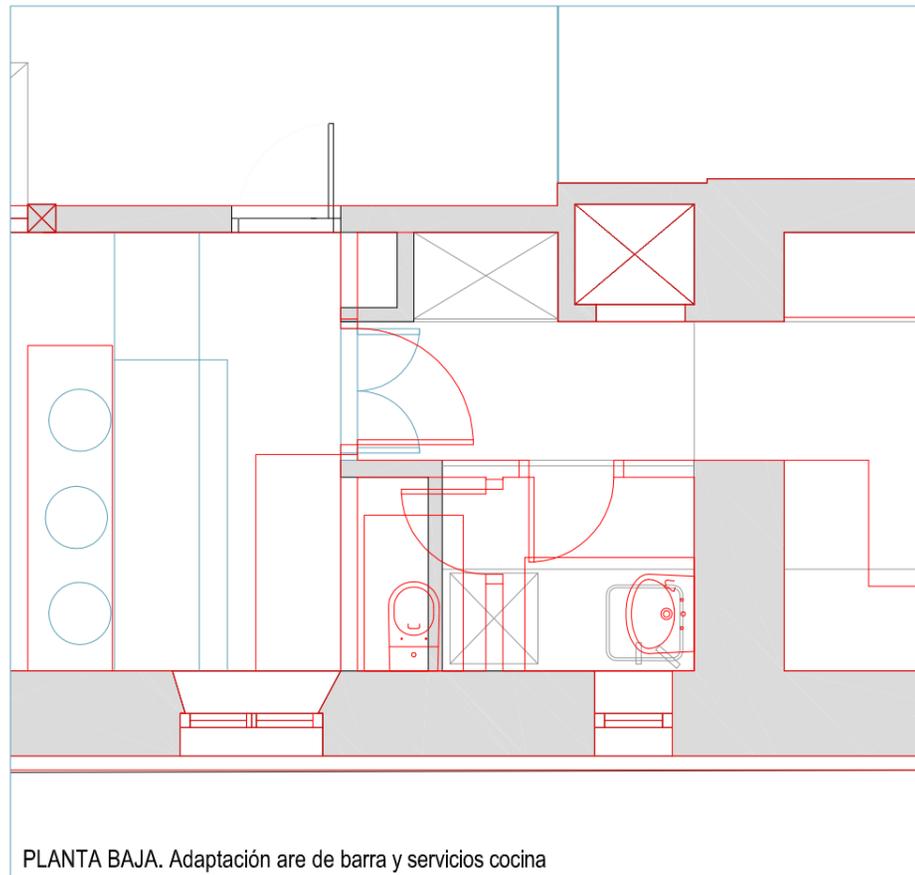
ADECUACIÓN DE BAR-RESTAURANTE
PROPUESTA DE REFORMA I

PLANO-ZK / N. PLANO
02

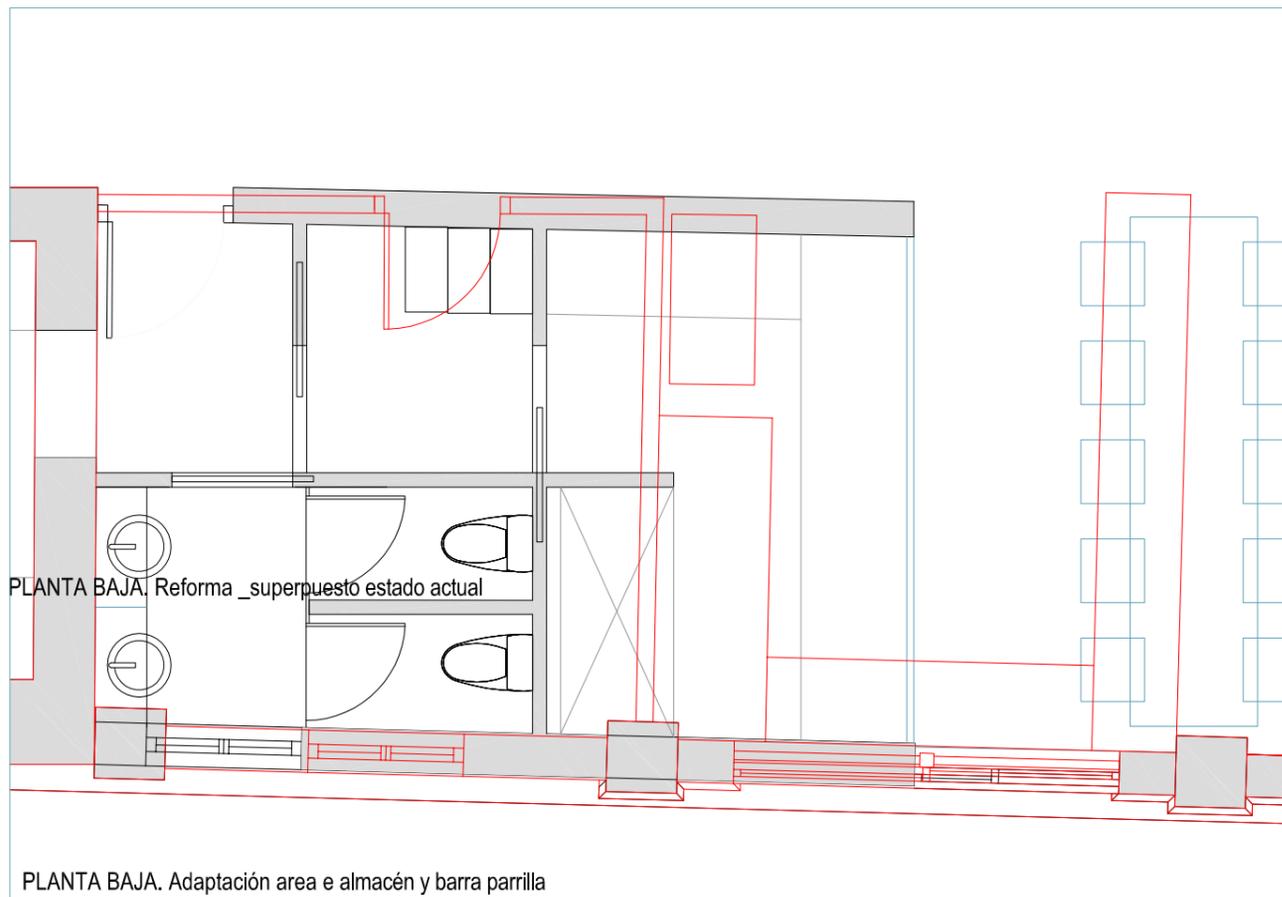
ORRIA / HOJA
1 Sigue Fin



PLANTA BAJA. Adaptación aseos públicos

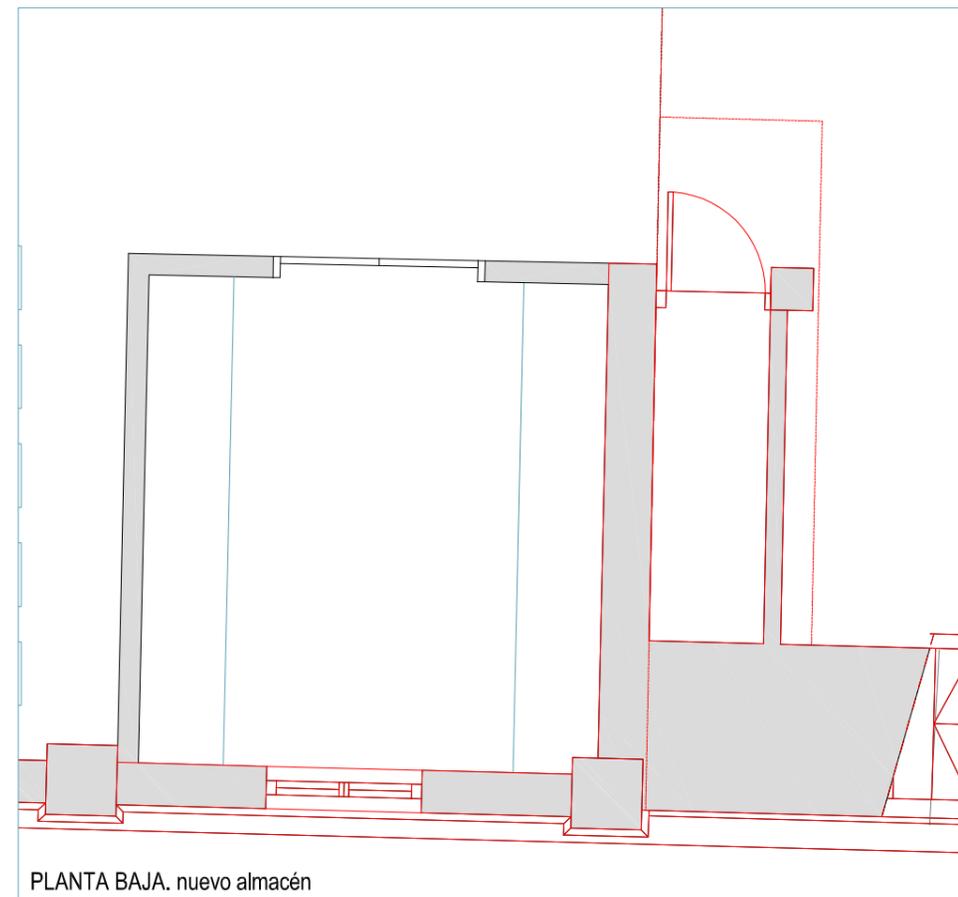


PLANTA BAJA. Adaptación are de barra y servicios cocina



PLANTA BAJA. Reforma _superpuesto estado actual

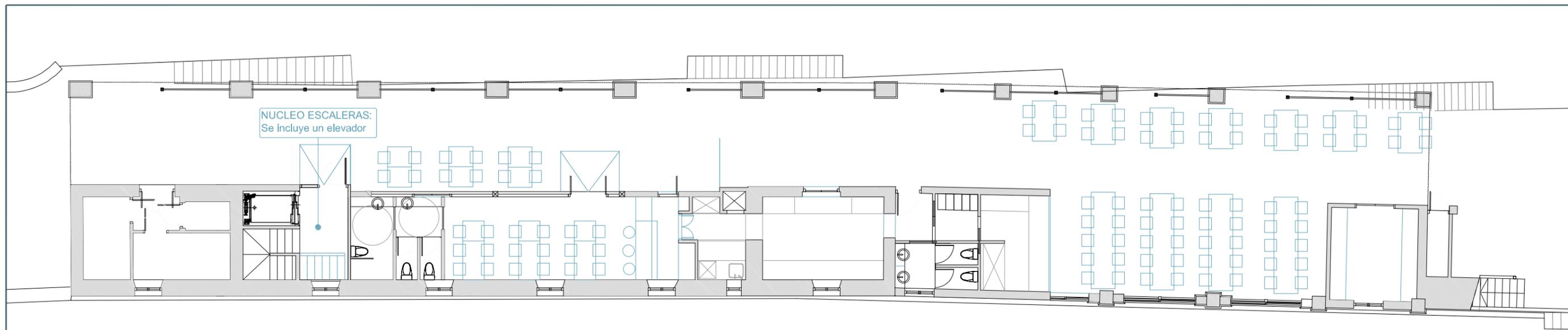
PLANTA BAJA. Adaptación area e almacén y barra parrilla



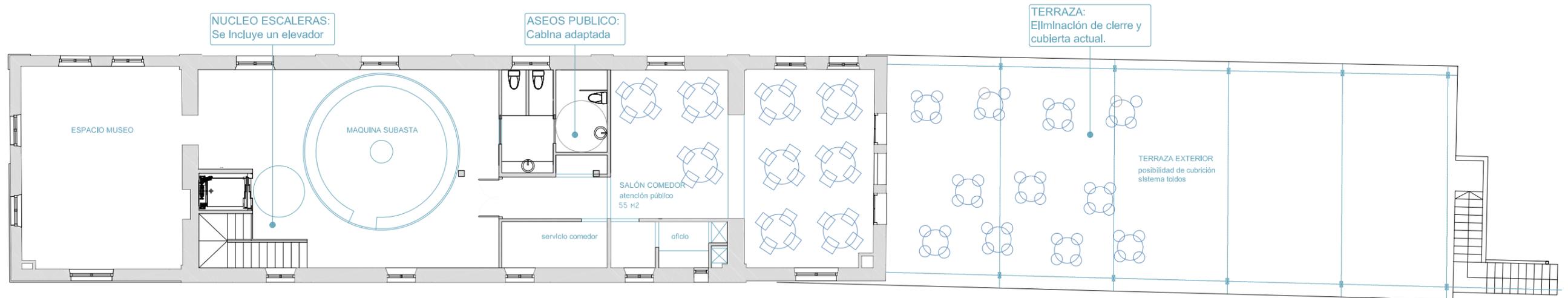
PLANTA BAJA. nuevo almacén

REV.	CLASE DE MODIFICACION	FECHA	NOMBRE	COMP.	OBRA
A	PROYECTO / PRIMERA EMISION	01/2016			
AHOLKULARIA		INGENIARI EGLEA INGENIERO AUTOR			
AHOLKULARIA ERREFERENTZIA REFERENCIA CONSULTOR		ERREFERENTZIA REFERENCIA			
					F-EAC-16-001-A

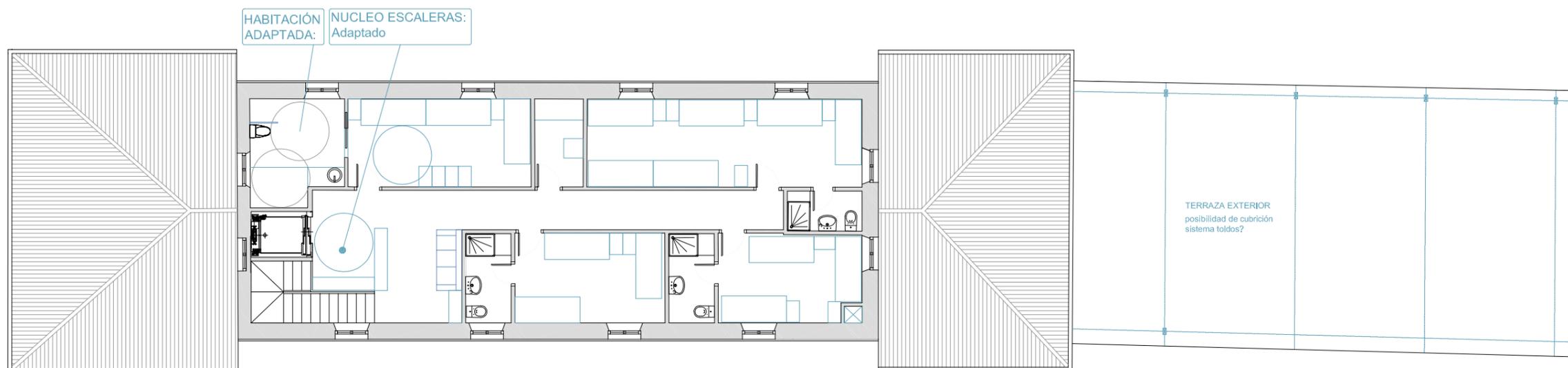




PLANTA BAJA. Reforma de bar restaurante y accesos a plantas superiores



PLANTA PRIMERA. Adaptación de nucleo de escaleras y aseos públicos



PLANTA SEGUNDA. Adaptación de nucleo de escaleras y habitación

A	PROYECTO / PRIMERA EMISION	01/2016		
REV.	CLASE DE MODIFICACION	FECHA	NOMBRE	COMP. OBRA
	AHOLKULARIA		INGENIARI EGLEA	INGENIERO AUTOR
	AHOLKULARIA ERREFERENTZIA		ERREFERENTZIA	REFERENTZIA
	REFERENTZIA CONSULTOR			
				F-EAC-16-001-A