

PLANTA DE DISTRIBUCIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPO  
ESCALA 1:50

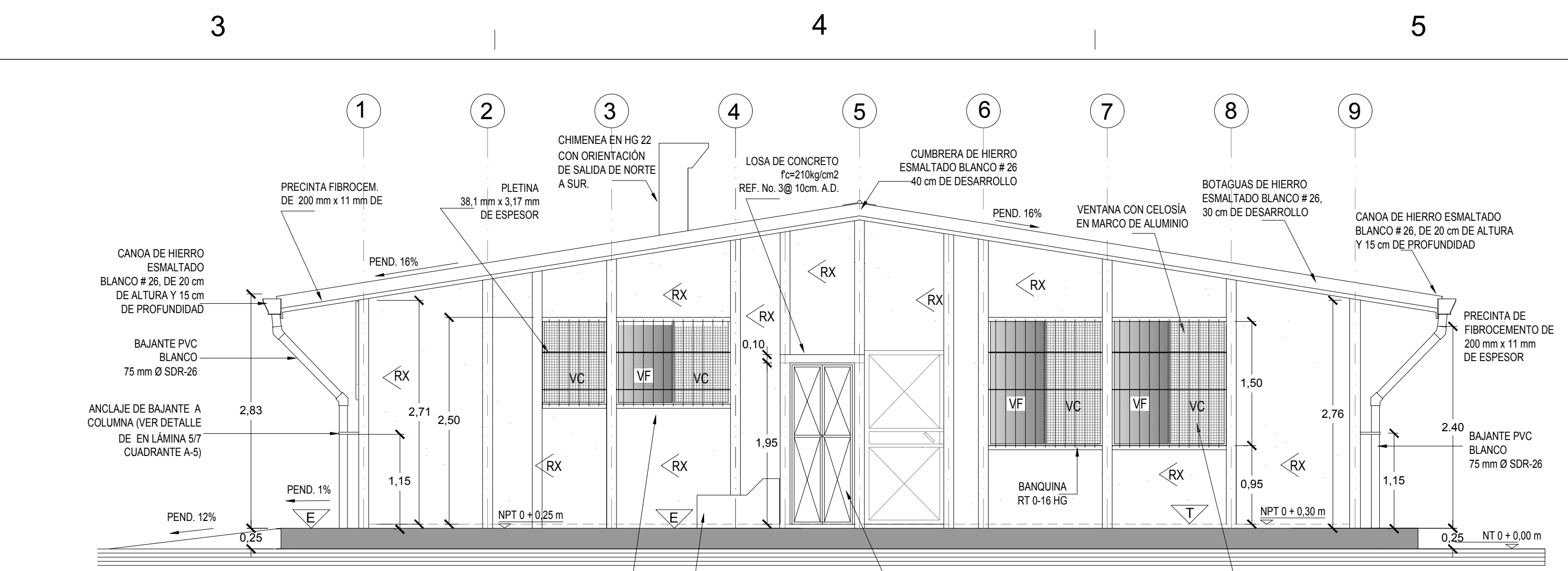
No.	DESCRIPCIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPO
1	Cámara de refrigeración de una puerta vertical, fabricada en acero AISI 304 cal. 20 interior y exterior, capacidad 24 pies <sup>3</sup> , cierre hermético, luz interna ciclo de refrigeración programado, con compresor 1/2 Hp de 110v., (0.75m de ancho x 0.70m de fondo)
2	Fregadero para alimentos de 2'15m x 0.70m x 0.90m de alto, con 1 tanque de 0.54x0.55x0.25 de fondo totalmente soldado sin tornillos ni remaches, con cachera cuello de ganso sencilla marca BK, CAFSA, similar o superior, respaldo de 12cm de alto y con patas de acero inoxidable AISI 304, de 1.2 mm de grosor, en tubo redondo de 38 mm con terminales ajustables, todo en acero inoxidable grado AISI 304 cal. 18
3	Mesa de trabajo para oner la olla arrocera de 0.70 x 0.60 x 0.60m de altura; patas en tubo redondo de 3.81cm x 1.21mm con terminales ajustables y respaldo de 12cm en acero inox. grado AISI 304 cal. 18
4	Campaña extractora de grasa y humo en cocina, tipo Hotelería a pared, de 1.50m x 0.85m de fondo x 0.60 de altura; en acero inox. grado AISI 304 CAL. 20; con filtro de grasas; motor extractor 220V; aspas de 45cm de diámetro con caja protectora de motor y ducto de 3.30m de largo. Con apagador incorporado.
5	Quemador para ollas grandes (0.60 m x 0.60 m de altura); en acero inox. grado AISI 304 cal. 20; con quemador Chino-Dragón de 57.000 BTU; patas de acero inox. AISI DE 3.81cm con terminales de acero inoxidable.
6	Cocina de 4 quemadores, tipo hotelería, con horno (0.80 x 0.80 m x 0.90 de alto), en acero inoxidable grado AISI 304 cal 18; con 4 quemadores de 20.000 BTU de 15.24 cm de diámetro, horno con ladrillo refractario, válvulas, oxigenadores y perillas importadas, respaldo en acero inoxidable cal. 20 hasta altura de campana. Medidas 0.80m x 0.80cm x 90cm de altura
7	Mesa para barra de distribución (1.10 m x 0.75 m x 0.90 de altura) con patas ajustables, en acero inox. AISI cal 18; barra deslizador frente de 25cm de ancho, con estante inferior e intermedio en cal. 18 a 0.20 y 0.55 cm del piso respectivamente
8	Baño María tipo exhibición de 1.10 x 0.75 m x 0.90 m de alto, con barra de autoservicio de 25cm al frente, en acero inoxidable 304 grado AISI Cal 18; cúpula de vidrio curvo de 6 mm. 3 bandejas de 10 cm de fondo con tapas y luz interna.
9	Mesa fría tipo exhibición de 0.50 x 0.75 m por 0.90 m de altura, en acero inox. cal 18; tanque aislado refrigerado de 1 bandeja, con tapas en acero inoxidable 304 grado AISI cal 20; con compresor de 1/4 HP 110v., con cúpula de vidrio.
10	Mesa para usos varios (refresquera) de 1.20 x 0.75 m x 0.90 m; con forno al frente y laterales; patas redondas ajustables con barra de autoservicio, en acero inoxidable 304 AISI cal 20. Con estante inferior e intermedio.
11	Mesa de trabajo de 1.80 x 0.50 cm x 0.90 de alto; patas ajustables en tubo redondo en acero 38 mm x 1.22 mm de grosor terminales ajustables, respaldos laterales de 12 cm; con paño bajo a tubo sobre piso, en acero inoxidable AISI grado 304 calibre 18 con estante inferior AISI 304 cal. 20.
12	Fregadero para loza (blanca y negra) en sobre 2m x 0.71m x 0.90m de altura, con 2 tanques: uno de 0.54x0.55x0.25 de fondo, con cachera cuello de ganso sencilla marca BK, CAFSA o similar u otro de 0.70x0.65x0.40 de fondo con cachera cuello de ganso pre lavado marca BK, similar o superior, forma laterales, respaldo de 12cm de alto, patas en tubo redondo de 3.81cm con terminales ajustables, todo en acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
13	Estante en acero inoxidable AISI grado 304 calibre 18 (1.46 x 0.50 x 1.80m de altura con 3 niveles ajustables; con patas de 1.2mm. x 3.81cm con terminales ajustables.
14	Lavamanos tipo industrial 0.40 x 0.40 m x 0.90 m; tanque (0.35x0.25x0.13m de fondo); en acero inox. grado AISI 304 cal 18; patas tubo redondo en acero inox. 1.2mm de 3.81cm., con terminales ajustables; cachera marca prace pfister o similar en acero inox sin manija, con accionamiento mecánico, pedal de alta resistencia, respaldo de 12cm y forro frente y costados en calibre 20.

15	Congelador industrial horizontal de 1 tapa con cierre hermético de 0.80 m x 0.70 m x 0.90m de alto, ensabado en acero inoxidable grado AISI 304 calibre 20, de 3 niveles; fijado al piso o a pared.
16	Estante en tubo inoxidable AISI grado 304 calibre 18 de 1.45 x 0.46 x 1.80m de altura; con 4 niveles ajustables; con patas en tubo redondo de 38 mm x 1.2 mm con terminales ajustables.
17	Mueble para almacenamiento de productos de limpieza de 0.78 x 0.48 m x 1.95 m de alto, en acero inoxidable grado AISI 304 calibre 20; de 3 niveles; fijado al piso o a pared.
18	Lavamanos industrial de 1.00 x 0.45m de 2 tanques de 0.35 x 0.25 x 0.13m de fondo con alturas de: 1 a 0.85 y otro a 0.75m, en acero inox. AISI 304 cal. 18con patas en tubo redondo de 3.85 cm.; forno frontal, lateral y respaldo de 12cm en calibre 20, totalmente soldado sin tornillos ni remaches, todo en acero inoxidable grado AISI 304
19	Mesa para microondas (0.90 m x 0.40m) con patas de 1.2mm en tubo redondo 38 mm con terminales ajustables, en acero inox. AISI 304 cal 18; con respaldo de 12cm de alto

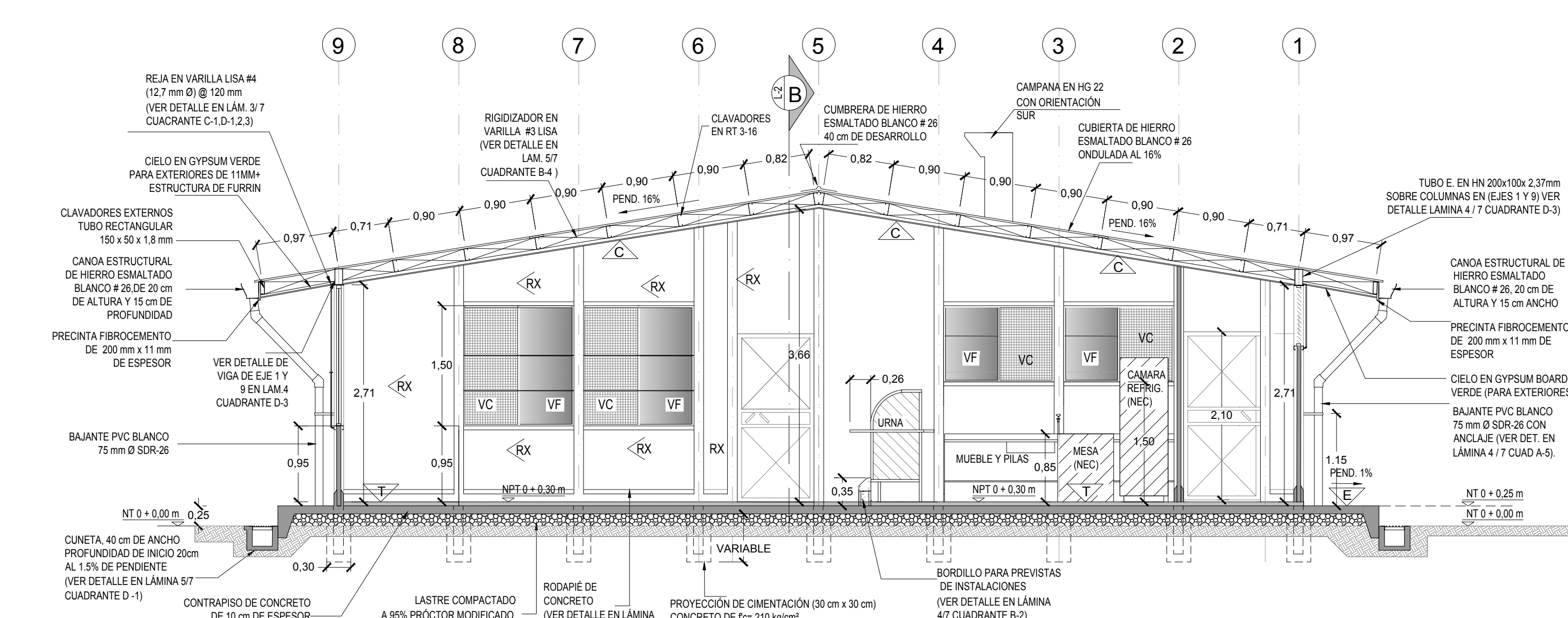
NOTAS: - Los numerales corresponden a la tabla de descripción de mobiliario y equipo.  
- Todo el acero será inoxidable grado AISI 304 del calibre indicado.  
- NEC significa que lo indicado, NO ENTRA EN EL CONTRATO DE OBRA.

NOTAS SOBRE FREGADEROS Y LAVAMANOS:  
Los fregaderos incluyen doblez estructural y leve pendiente que logre el escurrimiento hacia el interior de los tanques; es obligatorio que estos sean debidamente anclados a la pared de respaldo sin perforaciones; todos los bordes que dan a pared deberán sellarse con epóxico tipo silicon, a fin de evitar escurrimientos entre la pared y los respaldos.  
Se sugiere para el contrato de acero inoxidable, incluir la puerta tipo P-13 de 2 hojas, que será en acero inoxidable grado 304 AISI calibre 20, con ventanilla rectangular según detalle.  
Las tuberías expuestas de salida de aguas servidas en los fregaderos, deberán ser de material resistente al agua  
Prever instalaciones de: agua caliente, gas para calentamiento permanente y drenaje del depósito.

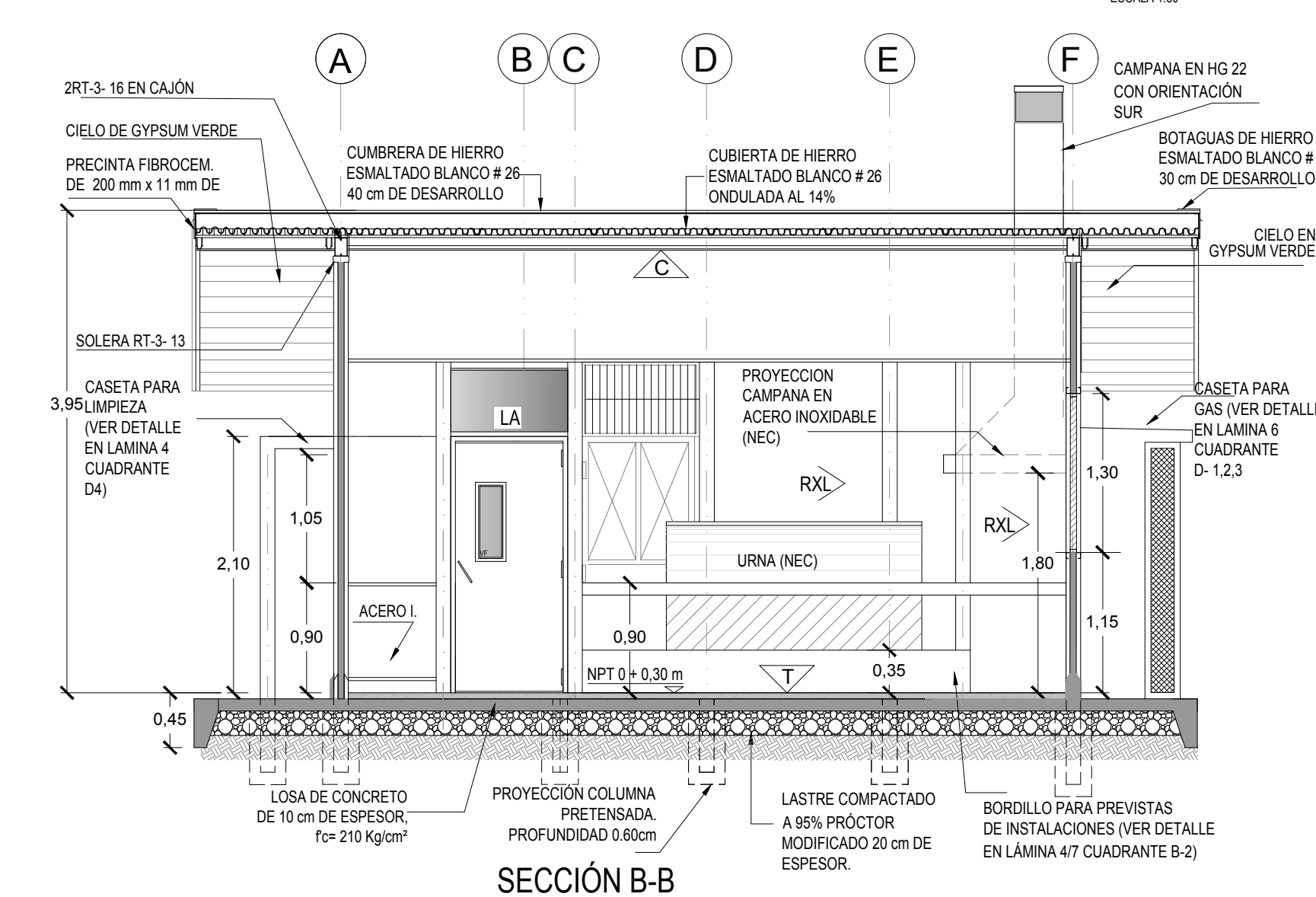
No.	DESCRIPCIÓN DE MOBILIARIO FIJO A INSTALAR EN OBRA.
4	Campaña extractora de grasa y humo en cocina, tipo Hotelería a pared; de 1.50m x 0.85 de altura x 0.85m de fondo; en acero inox. opaco labrado grado AISI 430 CAL. 20; motor extractor 220V; aspas 40cm; caja protect. de motor y ducto de 3x3.35cm en Hg 22 de 3.00m de largo. Con apagador incorporado.
2	Fregadero para loza (blanca y negra) en sobre 2m x 0.71m x 0.90m de altura, con 2 tanques: uno de 0.54x0.55x0.25 de fondo, con cachera cuello de ganso sencilla marca BK, CAFSA o similar u otro de 0.70x0.65x0.40 de fondo con cachera cuello de ganso pre lavado marca BK, similar o superior, forma laterales, respaldo de 12cm de alto, patas en tubo redondo de 3.81cm con terminales ajustables, todo en acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
12	Lavamanos tipo industrial 0.40 x 0.40 m x 0.90 m; tanque (0.35x0.25x0.13m de fondo); en acero inox. grado AISI 304 cal 18; patas tubo redondo en acero inox. 1.2mm de 3.81cm., con terminales ajustables; cachera marca prace pfister o similar en acero inox sin manija, con accionamiento mecánico, pedal de alta resistencia, respaldo de 12cm y forro frente y costados en calibre 20.
18	Lavamanos industrial de 1.00 x 0.45m de 2 tanques de 0.35 x 0.25 x 0.13m de fondo con alturas de: 1 a 0.85 y otro a 0.75m, en acero inox. AISI 304 cal. 18con patas en tubo redondo de 3.85 cm.; forno frontal, lateral y respaldo de 12cm en calibre 20, totalmente soldado sin tornillos ni remaches, todo en acero inoxidable grado AISI 304



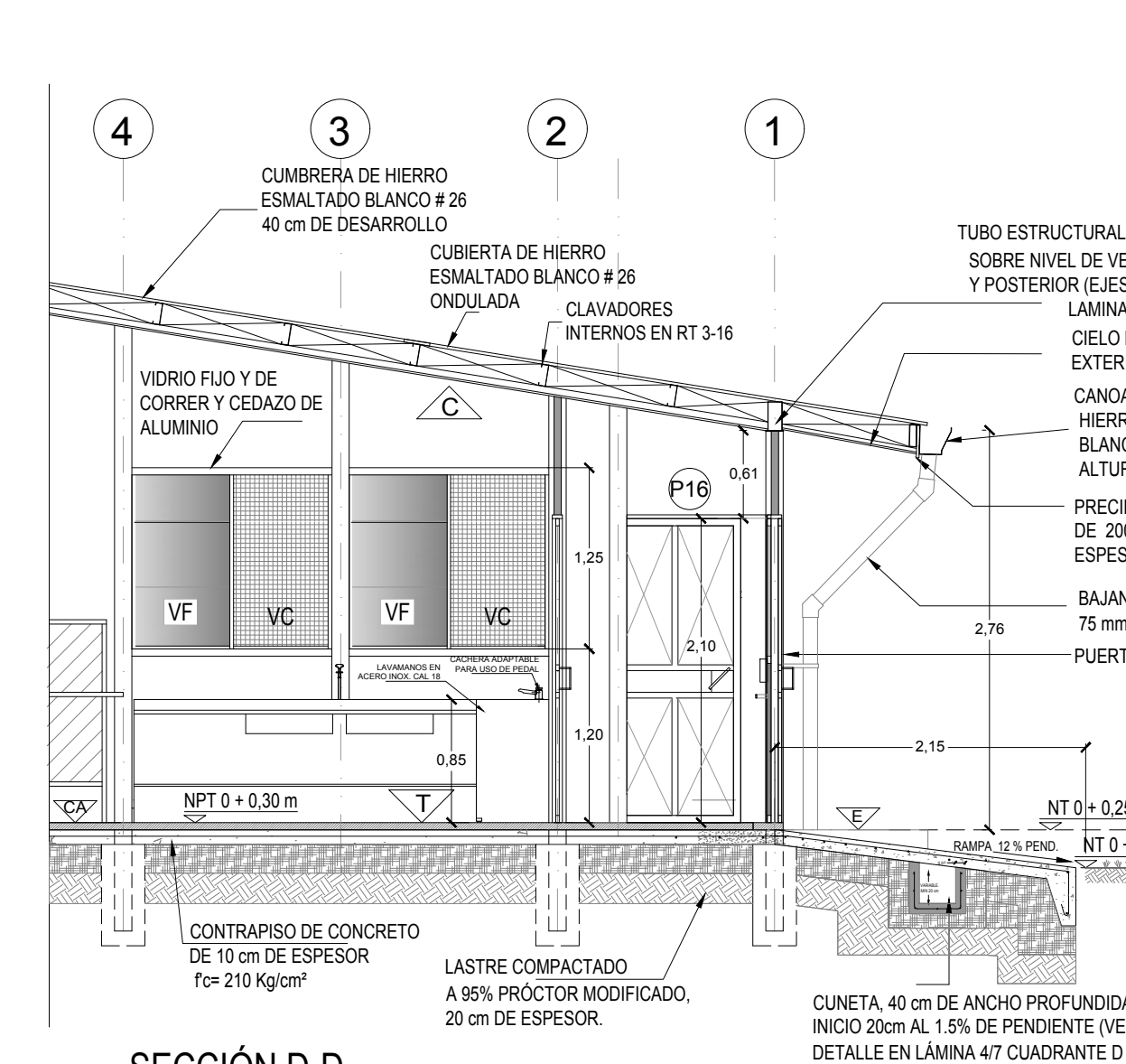
ELEVACIÓN POSTERIOR ESCALA 1:50



SECCIÓN A-A ESCALA 1:50



SECCIÓN B-B ESCALA 1:50



SECCIÓN D-D ESCALA 1:33.33

NOTAS:

- 1- EL PROFESIONAL RESPONSABLE DE LAS OBRAS DEBERÁ REALIZAR LA COTIZACIÓN DE OBRA, INCLUYENDO EL MOBILIARIO INDICADO CON NUMERALES 10,7,11,13, INDICADOS EN LA PLANTA RESPECTIVA Y DESCRITO EN LA TABLA NUMÉRICA, ESTRICTAMENTE BASÁNDOSE EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD REQUERIDAS EN EL CARTEL DE LICITACIÓN EN LA SECCIÓN DE COMEDORES CON LAS DEBIDAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD, QUE GARANTICEN EL PRODUCTO.
- 2- TODAS LAS JUNTAS DE SOLDADURA EN MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE, DEBERÁN ESTRICTAMENTE SER CONTINUAS, PULIDAS Y SIN AGUJEROS.
- 3- NO SE INDICA UTILERÍA DE COCINA, MESAS, NI SILLAS PARA COMENSALES.

**IMPORTANTE:** LA CAMPANA EXTRACTORA Y SU DUCTO, ASI COMO TODOS LOS FREGADEROS Y LAVAMANOS, SERAN PARTE INTEGRAL DE LA OBRA A CONSTRUIR POR EL CONTRATISTA. ( El restante equipamiento indicado solamente es una referencia, cualquier cambio de ubicación o a sustitución deberá ser consultado ante el profesional especialista )

PROYECTO: COMEDOR 72M PROTOTIPO DICEE 2017  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN:

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
ARQ. MARIO SHEDDEN HARRIS (JEFE)

COMISION REVISORA:  
ARQ. EDY CALDERON LOBO (coordinador)  
ARQ. JORGE SANABRIA GARCIA  
ARQ. RICARDO CALVO NAVARRO  
ING. MARCO MATARRITA ALCOCER  
ING. VICTOR ALVARADO BRICEÑO

ING. PAERCY WALLACE MULLING (US)  
ARQ. MELISSA COTO UREÑA (DIE)  
ARQ. SERGIO SANDI ROJAS (DGPE)  
ING. PABLO PIEDRA ANGULO (DEC)  
ING. CESAR MONTERO NUÑEZ (PAE)



INFORMACION DE REGISTRO PUBLICO		
PROPIETARIO: EL ESTADO - MEP		
CÉDULA JURÍDICA:		
PLANO CATASTRO		
PROYECTO	FECHA	LÁMINA
EDUCATIVO		A-2 07