

DESCRIPCIÓN Y MEDICIONES POR ACTIVIDADES (PRESUPUESTO)

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA - LA CÓNsula

CÓDIGO RESUMEN

EHM_INS INSTALACIONES

E12 DESCONEXIÓN Y DESMONTAJE INSTALACIÓN ELÉCTRICA EXISTENTE

Desconexión, desmontaje y retirada de la instalación eléctrica correspondiente a las **3 cámaras frigoríficas** existentes:

- Cámara de CARNES.
- Cámara de LÁCTEOS.
- Cámara de VARIOS.

Incluye:

- * Desconexión de líneas de las cámaras.
- * Desmontaje, con recuperación del material en su caso, de la aparamenta correspondiente a las cámaras frigoríficas en el cuadro eléctrico existente.
- * Desmontaje de la instalación eléctrica, desde el cuadro eléctrico existente hasta las cámaras frigoríficas.
- * Conjunto de trabajos de albañilería para el acondicionamiento posterior de la zona afectada.
- * Retirada y acopio del material desmontado. Limpieza de los restos de obra.
- * Carga manual y/o mecánica del material desmontado y restos de obra sobre camión o contenedor.
- * Transporte a vertedero o punto de reciclaje. Canon de gestión de residuos.

Act0010	n	cantidad
<i>Sala instalaciones P1</i>	<i>1</i>	<i>1,00</i>
Total		1,00

DESCRIPCIÓN Y MEDICIONES POR ACTIVIDADES (PRESUPUESTO)

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA - LA CÓNsula

CÓDIGO RESUMEN

E11 SUMINISTRO Y MONTAJE CUADRO ELÉCTRICO SECUNDARIO

Suministro, montaje y conexionado de cuadro eléctrico para **3 cámaras frigoríficas**, formado por:

- Derivación individual trifásica instalada con cable de cobre de cinco conductores H07V-K(AS) de sección nominal según normativa, desde el cuadro general del edificio hasta el nuevo cuadro secundario.
- Derivaciones individuales, formada por cables unipolares con conductores de cobre, bajo tubo protector flexible corrugado de PVC, según normativa, para conexión de las **3 cámaras frigoríficas** al cuadro secundario.
- Caja de distribución en superficie con puerta opaca, con grados de protección IP40 e IK07, aislamiento clase II, tensión nominal 400 V, con capacidad mínima para 39 módulos en tres filas, con carril DIN, terminales de neutro y de tierra, tirador de apertura y tapas cubremódulos, construido según REBT y normas de la compañía suministradora. Dentro se ubicará la totalidad de la aparatura enumerada a continuación junto con el esquema unifilar correspondiente. Toda la aparatura será de modelos de primera marca, gama profesional y cuyo fabricante y modelo deberá ser aprobados previamente por el Servicio Andaluz de Empleo.

Se ubicarán, las protecciones y aparatura necesarias para los siguientes circuitos, incluyendo el montaje, conexionado y verificación conforme a la normativa de aplicación de las mismas:

- Circuito cámara de CARNES.
- Circuito cámara de LÁCTEOS.
- Circuito cámara de VARIOS.

Incluye:

- * Replanteo de las unidades.
- * Puesta en marcha de las cámaras frigoríficas.
- * Protecciones y aparatura de los distintos circuitos.
- * Ayudas de albañilería y conexiones.
- * Cableado interior, pequeño material, material complementario y piezas especiales.
- * Portaplanos, esquema final eléctrico y serigrafiado de protecciones del cuadro.
- * Se entenderá incluido cualquier componente, conexión, pieza, utensilio, canalización, accesorio, material, equipo, elemento de seguridad y protección, etc. necesario para el correcto funcionamiento.

<i>Act0010</i>	<i>n</i>	<i>cantidad</i>
<i>Sala instalaciones P1</i>	<i>1</i>	<i>1,00</i>
Total		1,00

DESCRIPCIÓN Y MEDICIONES POR ACTIVIDADES (PRESUPUESTO)
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA - LA CÓNSULA
CÓDIGO RESUMEN
P01 SUSTITUCIÓN DE EQUIPO EN CÁMARA FRIGORÍFICA CARNES

Sustitución de unidad enfriadora en CÁMARA DE CARNES, consistente en:

- Desmontaje y retirada a vertedero o punto de reciclaje de **1 equipo** frigorífico existente, formado por unidad evaporadora en interior y unidad condensadora en exterior instalada en fachada o cubierta plana, con retirada de las conducciones y cableado conectados a los equipos.

- Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de **1 equipo** frigorífico partido, absorción nominal 0,7 kW, con compresor hermetico potencial nominal 0,7kW, monofásico, refrigerante R134a, rango temperaturas (+10 a -5 °C) para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formado por una unidad condensadora axial y una unidad evaporadora de tipo plafón. Volumen de aire condensador/evaporador 750/600 m3/h, pre-sostato alta y baja, descarche eléctrico y visor de líquido. Categoría PED 1. Mando multifunción de control digital a distancia y control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.

Incluye:

- * Retirada, cumpliendo la normativa vigente, de los distintos tipos de gases en cada unidad sustituida.
- * Replanteo de la instalación.
- * Alimentación eléctrica desde el cuadro eléctrico para los equipos.
- * Interconexión eléctrica de las unidades condensadora y evaporadora.
- * Bomba de drenaje y red de desagüe.
- * Colocación y fijación de las unidades interior y exterior.
- * Suministro y montaje de tubería frigorífica aislada según RITE y circuito de interconexión, bajo canaleta.
- * Accesorios de montaje y fijación, elementos antivibratorios, pequeño material, aislamiento termico, sistema de anclaje y demas elementos necesarios para el correcto funcionamiento de los sistemas.
- * Conexión de desagüe de maquina interior.
- * Conjunto de trabajos de albañilería para el acondicionamiento posterior de la zona afectada por la retirada de los equipos.
- * Ayudas de albañilería necesarias para la total ejecución de la partida.
- * Retirada y acopio del material desmontado. Limpieza de los restos de obra.
- * Carga manual y/o mecánica del material desmontado y restos de obra sobre camión o contenedor.
- * Transporte a vertedero o punto de reciclaje. Canon de gestión de residuos.

Act0010	n	cantidad
Cámara Carnes	1	1,00
Total		1,00