

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Rediseño del Delicatessen La Suiza

Janneth Villalva Sancho

Pablo Oleas, Arq., Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
Tecnóloga en Diseño Interior

Quito, agosto de 2015

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Rediseño del Delicatessen La Suiza

Janneth Villalva Sancho

Pablo Oleas, Arq.
Director de Tesis

Marcelo Banderas, Arq.
Decano del Colegio de Arquitectura
y Diseño Interior

Quito, agosto de 2015

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma: _____

Nombre: Janneth Villalva Sancho

C. I.: 1713921656

Lugar: Quito, agosto de 2015

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mí, que con mucho esfuerzo y dedicación logré conseguir un segundo título en mi vida profesional. El cual no ha sido fácil, ya que el trabajo y demás ocupaciones muchas veces han interferido con el objetivo, pero gracias a la perseverancia y trabajo se ha logrado mucho. Y este título es una muestra de ello.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco siempre a Dios, quien siempre ha guiado mi camino, quien siempre está dispuesto a escucharme y apoyarme. A mi familia, que siempre con una palabra de aliento fueron pacientes para alentarme a seguir y no decaer en este esfuerzo. Un agradecimiento especial a Ximena quien ya no está en mi vida pero siempre me apoyó a seguir adelante y ayudándome en todo lo que ella podía.

RESUMEN

La Suiza es una empresa prestigiosa que necesita los servicios de un profesional que le solucione problemas de diseño arquitectónico existente en uno de sus establecimientos de expendio de carnes y embutido. Este ejercicio demuestra el cambio que puede haber desde el antes de la intervención con el después de plasmar las ideas de un diseñador de interiores. Los problemas que el cliente tiene se han suscitado a través del tiempo y con el crecimiento de dicha empresa, es ahí cuando empieza la necesidad de expandir el espacio físico, no solo con la idea de derrocar y levantar paredes, sino con la idea de hacer un espacio cómodo, funcional y atractivo para el cliente, quien a su vez será el usuario de dicho espacio. Se plantea rediseñar la planta baja del delicatessen y un espacio abierto existente en el segundo piso de la edificación donde se plantea un lugar apropiado donde servirse los alimentos que expende esta prestigiosa empresa.

ABSTRACT

La Suiza is a prestigious company that needs the services of a professional to troubleshoot existing architectural design in one establishment of sale of meat and sausage. This exercise demonstrates the change may be from the preoperatively with after making the ideas of an interior designer. The problems that the customer has been raised over time and with the growth of the company, that's when it starts the need to expand the physical space, not only with the idea of overthrowing and build walls, but with the idea of making a comfortable, functional and attractive to the customer, who in turn will be the user of the space. It arises redesign the ground floor deli and an existing open space on the second floor of the building where a good place serving food that sells this prestigious company arises.

TABLA DE CONTENIDO

Resumen	7
Abstract	8
INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA (Capítulo 1)	10
Antecedentes	11
El problema	12
Hipótesis del problema	12
La solución	13
Pregunta(s) de investigación	14
Contexto y marco teórico	14
Definición de términos	19
DELICATESSEN (Capítulo 2)	
Características Generales.....	20
Precedentes	20
Servicios a ofrecer	22
ESTUDIO DEL ESPACIO ACTUAL (Capítulo 3)	26
Análisis	27
Infraestructura actual	28
Necesidades	29
PROPUESTA(Capítulo 4)	30
Propuesta conceptual	30
Propuesta General Arquitectónica	32
Propuesta del Interior.....	34
Presupuesto.....	36
Bibliografía.....	38
ANEXO A:	39

INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA (CAPÍTULO 1)

Se trata de un local de venta de carnes y embutidos, llamado La suiza, el cual necesita una readecuación urgente. El principal objetivo es diseñar un área de restaurante para el local, ya que no tienen el espacio adecuado para servir estos alimentos. Se designó como un sitio ideal para esto, la terraza del local que tiene un gran espacio que puede funcionar. Es ahí que los propietarios y administradores ven la necesidad de contratar los servicios de un decorador o un diseñador de interiores, para que en base a sus necesidades, analice, sugiera y diseñe el espacio ideal para solucionar dichas necesidades.

CAPITULO 1 INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA

Antecedentes

La Suiza es un fábrica de productos cárnicos y pastelería que nació hace 18 años, cuando se asociaron un suizo y un uruguayo, "Al principio, la idea era abrir una fábrica pequeña y trabajar por unos años para ganar algo de dinero, pero mi socio y yo nos acopiamos muy bien en el trabajo, y el negocio empezó a crecer rápidamente" afirma Héctor de Los Santos.

Al inicio fabricaron productos de consumo popular como salchichas, mortadela, chorizos; luego introdujeron mayor variedad. En dos años el primer local se quedó pequeño, así pues en 1994 iniciaron la construcción de la fábrica nueva a la que se mudaron doce meses después y a la que equiparon con maquinarias más modernas importadas desde Europa, con las que empezaron a fabricar productos especiales, como jamón, tocino, salami, etc.. En 1995 empezaron a atender a hoteles, pizzerías, restaurantes; más tarde la demanda de la numerosa clientela particular hizo que nos decidamos a construir el primer delicatesen en 1997, en Carcelén. Al año siguiente comenzaron a trabajar en la panadería y pastelería, con idéntico éxito al de los cárnicos Nuevamente la demanda y el crecimiento de la empresa, originó en el año 2002, la construcción del nuevo delicatesen, con panadería, pastelería, y restaurante cafetería. Paúl Benz concluye: "seguimos desarrollando productos nuevos, que junto a la buena atención al cliente y la muy amplia y diversa gama de productos, han sido las claves de nuestro éxito".

Uno de los locales de esta empresa, está ubicado al norte de Quito, y luego de haber ido creciendo en la producción, necesitan espacio para desarrollar eficazmente su trabajo, es así que los locales que tienen por Quito han quedado en espacios reducidos para la

producción. El local ubicado en la zona del norte de Quito, necesita una ampliación y remodelación urgente. Por esta razón y para brindar un servicio de calidad a los clientes, se necesita la intervención de un profesional capacitado para realizar un trabajo eficaz, con buena funcionalidad y listo para brindar mejores servicios. Los dirigentes o administradores de “La Suiza” piden al profesional que analice la situación, le dé una mejor visión de las opciones que tiene este delicatessen.

El problema

Con la expansión de esta prestigiosa cadena, las instalaciones en el local ubicado en el norte de Quito les han quedado muy pequeñas. Han tenido que contratar nuevo personal, expandirse tanto en fuentes de trabajo como en espacios para los mismos. Esta cadena tiene un local donde funciona la venta de embutidos y carnes. Los embutidos y carnes que vende este prestigioso lugar se lo utiliza en la cocción en forma de parrillada. El problema nace porque con la venta de estos productos nace la idea de prepararlos en sitio para una mejor publicidad del mismo, al hacer esto tuvo mucha acogida en el consumidor, y muchos de ellos se sirven los alimentos en el sitio

Hipótesis del Problema

La hipótesis del problema en que al ser la carne uno de los principales alimentos de la canasta familiar, es ésta la más cotizada por los comensales quiteños. Por tanto la carne y los embutidos son utilizados para hacer una parrillada dominical o a su vez se los usa diariamente. En este caso en específico la carne y los embutidos son usados para hacer parrilladas dominicales en distintos lugares como parques de Quito y hasta en las mismas casas donde suele ser diseñado un lugar pequeño para parrillada. La ciudadanía busca los

fines de semana apartarse al máximo de sus lugares de trabajo, para esparcir la mente del alto estrés que requiere trabajar en la capital de un país como es Ecuador. Al ser La Suiza una empresa de renombre donde acuden la mayoría de quiteños del sector norte a comprar carne y embutidos, esta se ve en la necesidad de expandir una de sus principales sucursales.

Según los antecedentes expuestos se puede persuadir que la causa del problema de la empresa La Suiza radica en que se ha expandido tanto que se ve en la necesidad de ampliar un lugar físico donde pueda atender a sus clientes de forma eficaz y funcional.

La solución

La solución a esta problemática es la expansión de un lugar físico en el que se pueda diseñar un mobiliario adecuado para la venta del producto que ofrece esta empresa tan prestigiosa de Quito. El lugar donde se desarrolla la fábrica de embutidos de La suiza es en la matriz ubicada en el sector norte de Quito barrio Carcelén alto, sector industrial, lugar donde los consumidores están acostumbrados a comprar. Entonces este sitio es lo suficientemente grande como para expandirse físicamente. La necesidad de un sitio donde la gente deguste ya el producto cocinado se ve gracias a que se hicieron unas pruebas con una pequeña parrilla en las afueras de los almacenes de embutidos, lo cual tuvo gran acogida y tuvieron que improvisar mesas y sillas para que la gente se ubique más cómodamente. En conclusión la solución al problema es una ampliación física para la construcción de un delicatessen de carnes y embutidos.

Preguntas de investigación

¿Cuáles son las necesidades arquitectónicas del local de una de las principales sucursales de La Suiza?

¿De qué manera puede mejorar físicamente el espacio que tiene disponible La suiza en su sucursal?

Basándose en estas dos preguntas se iniciará la investigación

Contexto y marco teórico

Ubicación

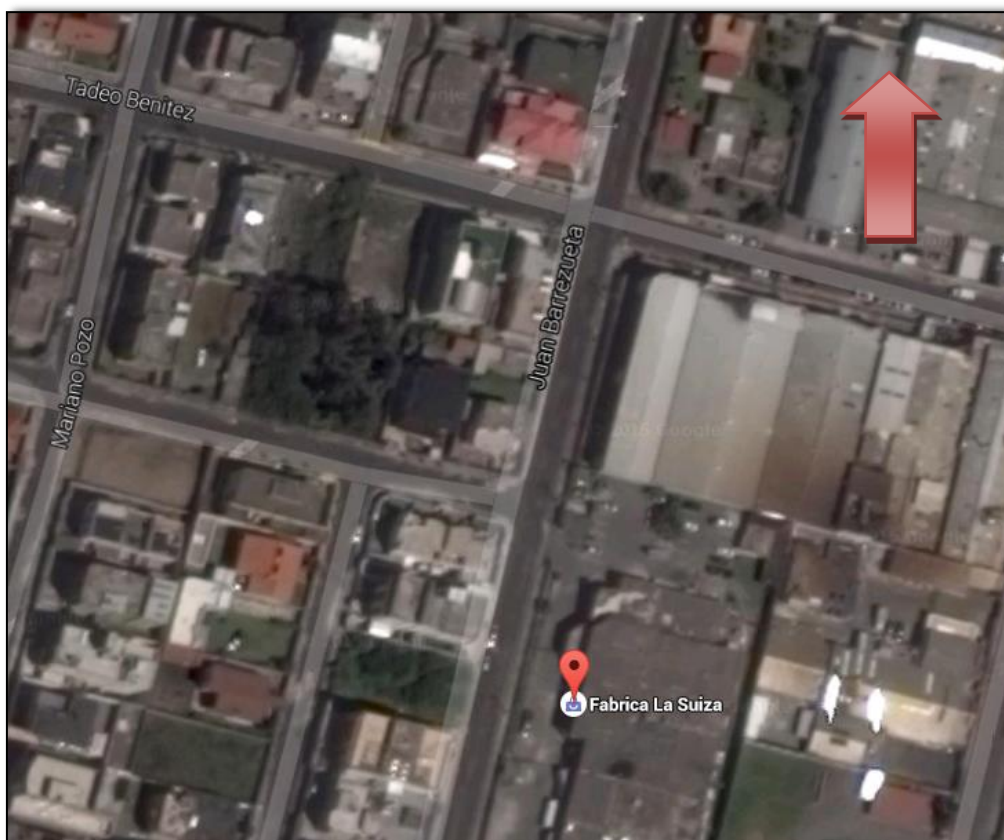
El sector donde se encuentra ubicado una de las sucursales de La Suiza es en Ecuador, en la ciudad de los andes o ciudad de Quito, provincia de Pichincha, en el cantón Quito, Barrio Carcelén al norte de Quito, sector industrial en las calles Juan Barrezueta N75-132 y Tadeo Benítez. Llamado Sector industrial ya que antes del crecimiento territorial de Quito, en este sector estaban ubicadas fábricas, las cuales debía estar situadas alejadas de la ciudad; en ese entonces este sector estaba ubicado a las afueras de Quito. Es así que se la fábrica de la Suiza se construye al norte de la ciudad.

En el siguiente gráfico se puede identificar la ubicación de La Suiza, lugar donde se proyectará la remodelación.

UBICACION



Foto aérea del sector.



Análisis del sector

Topografía

Quito está ubicado en un valle con estrecho montañoso, por lo que las laderas que los rodean forman una especie de mirador hacia la ciudad. La Suiza está ubicada en una de esas laderas por lo que la ventaja que la acompaña es la altura, por tanto su principal cualidad es que desde la terraza donde se construirá el delicatessen tiene una vista hacia el valle de la ciudad de Quito.


Clima

El clima de la ciudad corresponde al clima subtropical de tierras altas; Quito se divide en 3 zonas; sur, centro, y norte; donde el sur es el lugar más frío de la ciudad porque es la zona más alta, el centro es caliente; donde se dan siempre las temperaturas más altas, y el norte es templado. El clima de Quito se divide en 2 estaciones o etapas; el invierno con un período de lluvias prolongado y una estación seca de cuatro meses donde se presentan las temperaturas más altas. Quito siempre tiene un clima templado con temperaturas que van desde los 10 a los 27 °C.

Debido a que está a 2850 metros de altura y a que está ubicada en un valle cerca de la línea ecuatorial, Quito mantiene condiciones primaverales todo el año. De junio a septiembre las temperaturas suelen ser más cálidas, sobre todo durante la tarde, mientras que el resto del año la temperatura suele ser templada.

Debido a su posición geográfica, la ciudad de Quito recibe niveles extremos de radiación solar todo el año, siendo uno de los lugares de la tierra que más la recibe, llegando a recibir hasta 24 UVI (Índice Ultra Violeta)¹

¹ Wikipedia. Quito. Geografía. Clima. Extraído el día 18 de agosto del 2015 desde <https://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

Parámetros climáticos promedio de Quito  [ocultar]													
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
Temperatura máxima absoluta (°C)	29	26	32	25	30.4	29	31	25.3	29	25.2	29	29	32
Temperatura máxima media (°C)	18.9	18.9	18.8	19.1	19.2	19.4	19.7	20.2	20.3	19.8	19.3	19.1	19.4
Temperatura media (°C)	14.4	14.5	14.5	14.7	14.6	14.5	14.4	14.8	14.8	14.7	14.4	14.4	14.6
Temperatura mínima media (°C)	9.9	10.1	10.2	10.2	10	9.6	9.1	9.3	9.3	9.5	9.6	9.7	9.7
Temperatura mínima absoluta (°C)	1	0	0	0	0.7	0	0.6	0.6	1.1	1	0	1.1	0
Lluvias (mm)	59.0	60.8	82.7	58.2	52.4	16.4	10.5	15.4	49.8	60.8	60.2	47.2	573.4
Días de lluvias (≥ 1 mm)	1.9	2.2	2.7	1.9	1.7	0.5	0.3	0.5	1.7	2.0	2.0	1.5	18.9
Días de nevadas (≥ 1 cm)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Meowweather⁵⁴

Asoleamiento



Se debe tomar en cuenta que el asoleamiento está dado de este a oeste para la mejor ubicación de los muebles y para una mejor propuesta arquitectónica.

La Suiza atiende de lunes a jueves aproximadamente a 100 personas diarias aproximadamente según los datos que los empleados de La Suiza proporcionaron, entre las

cuales del 60% lleva el producto a domicilio. De viernes a domingo el flujo aumenta en un 100 %, es decir se atiende un aproximado de 200 personas diarias aproximadamente, de las cuales el 60 % lleva el producto a domicilio. Es decir que de lunes a viernes existen 40 personas aprox. que se sirven el producto en el sitio y entre viernes y domingo 120 personas aprox. Es decir que La suiza necesita un delicatessen con una capacidad para 120 personas aprox.

El propósito del estudio.

El propósito del estudio es crear un espacio físico adecuado para la mejor atención al cliente del delicatessen La Suiza

El significado del estudio

Como se señaló en capítulos anteriores el estudio de ésta expansión no solo resulta importante a nivel personas, ya que la gente que está trabajando al momento en La suiza no está en buenas condiciones, así que se necesita de una remodelación urgente. Las personas que trabajan y las que trabajarán serán las más beneficiadas porque obtendrán un lugar más adecuado para el desarrollo de su trabajo.

Definición de términos

En este estudio se utilizará algunas palabras que no son muy conocidas así que a continuación se indicará el significado de alguna de ellas:

Mientras que la cerámica para piso es muy conocida como material de construcción, el porcelanato es un término parecido, es una palabra que se la utilizará mucho en la descripción de materiales así que Porcelanato: “es un material que se utiliza para el revestimiento de suelos y paredes. Este producto de tipo cerámico es fabricado a partir de una combinación de cuarzos, arcillas y otros materiales, que se moldean, se prensan, se someten a un proceso de secado y se tratan a una temperatura de más de 1.300 grados centígrados.”² El piso de madera exterior es muy conocido en la construcción como deck, palabra que también se la utilizará seguido así que: “Un deck es un elemento estructural de un jardín que podría denominarse en español como terraza. Un deck es una terraza de madera natural o maderas compuestas de materiales plásticos reciclados”

CAPITULO 2 DELICATESSEN

Delicatessen

² Definición de. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde <http://definicion.de/porcelanato/>

Características Generales

Definición

El delicatessen es un tipo de tienda especializada que ofrece alimentos exclusivos por sus características especiales, por ser exóticos, raros o de elevada calidad en su ejecución. Se trata de productos delicados de alta gama. A veces abreviado como deli, si se trata de comida ya preparada para el consumo inmediato.³

Precedentes

Delicatessen existentes en Quito

Vista Hermosa

Vista Hermosa es un lugar mágico, estratégicamente ubicado en uno de los edificios más altos del centro histórico de Quito. Como su nombre lo dice realmente es un hermoso mirador de Quito colonial. En el atardecer y anochecer se convierte en un espectacular mirador de donde puedes observar el centro histórico más grande y mejor preservado de las Américas.⁴

³ Wikipedia. Artículo Delicatessen (gastronomía). Extraído el 18 de agosto de 2015 desde [https://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_\(gastronom%C3%ADa\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_(gastronom%C3%ADa))

⁴ Vista Hermosa Café Mirador. Centro de Quito extraído el 18 de agosto de 2015 desde <http://vistahermosa.ec/>

Vistas Interiores



Se escogió este lugar como precedente ya que el edificio donde está implantado el café mirador, es una edificación antigua, la cual funcionaba como multifamiliar. Se hizo una remodelación muy bien pensada del interior y de la terraza para que funcione como un restaurante tanto al interior como al exterior, a la vez que tiene una vista amplia al centro histórico de la ciudad.

Café Pim's

El restaurante Pim's reconocido internacionalmente fue inaugurado en Quito el 21 de marzo de 1981, tiene 250 ítems de productos en su menú, el cual por su versatilidad puede integrar platos regionales en la zona donde se instale un establecimiento Pim's.⁵

Vistas Interiores



Según la misión de esta empresa tiene como objetivo exceder las expectativas de los clientes con integridad, experiencia y productos de la más alta calidad. Además apoyar a la economía del país mediante el empleo y la capacitación.⁶

⁵ Pim's. Quienes somos. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde http://www.grupopims.com/2_quienes-somos.html

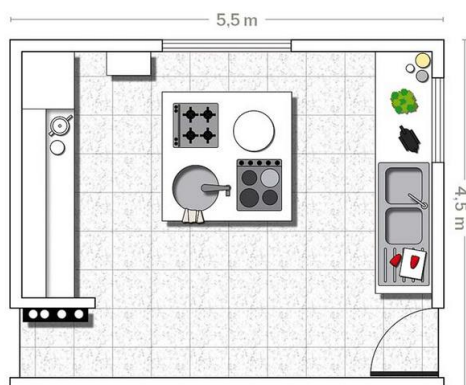
⁶ Pim's. Quienes somos. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde http://www.grupopims.com/2_quienes-somos.html

Este es uno de los mejores restaurantes de la ciudad, en el cual se puede basar en cuanto a funcionalidad y diseño. Ya que los dos deben ir siempre de la mano para que un lugar cumpla la función con el que fue creado.

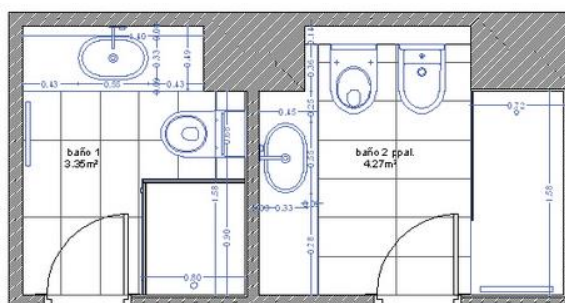
Servicios a ofrecer

Las áreas que generalmente tienen una cafetería o un delicatessen son las siguientes:

Cocina: Es el lugar donde está destinado para la preparación de alimentos que ofrece un lugar, en este caso el delicatessen.



Servicios Higiénicos: Es el lugar destinado a abastecer el servicio de evacuación de las necesidades fisiológicas e higiene personal. Ya que este servicio está direccionado al cliente de un restaurante o delicatessen no tendrá tina de baño.



Bar: lugar en el cual los clientes consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, infusiones, algún alimento como ser tapas, bocadillos, sándwiches, entre otros. Respecto de su estructura, el Bar tiene un elemento característico y que es de alguna manera el que le ha dado el nombre, que es la Barra o Mostrador, un pequeño muro más o menos de la altura del pecho de un individuo, sobre el cual está dispuesta una tabla alargada donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los clientes.

Cocina: Es el lugar donde está destinado para la preparación de alimentos que ofrece un lugar, en este caso el delicatessen.



Área de consumo de alimentos: Es el lugar donde que está destinado para que el cliente consuma los alimentos de forma cómoda y también funcional.

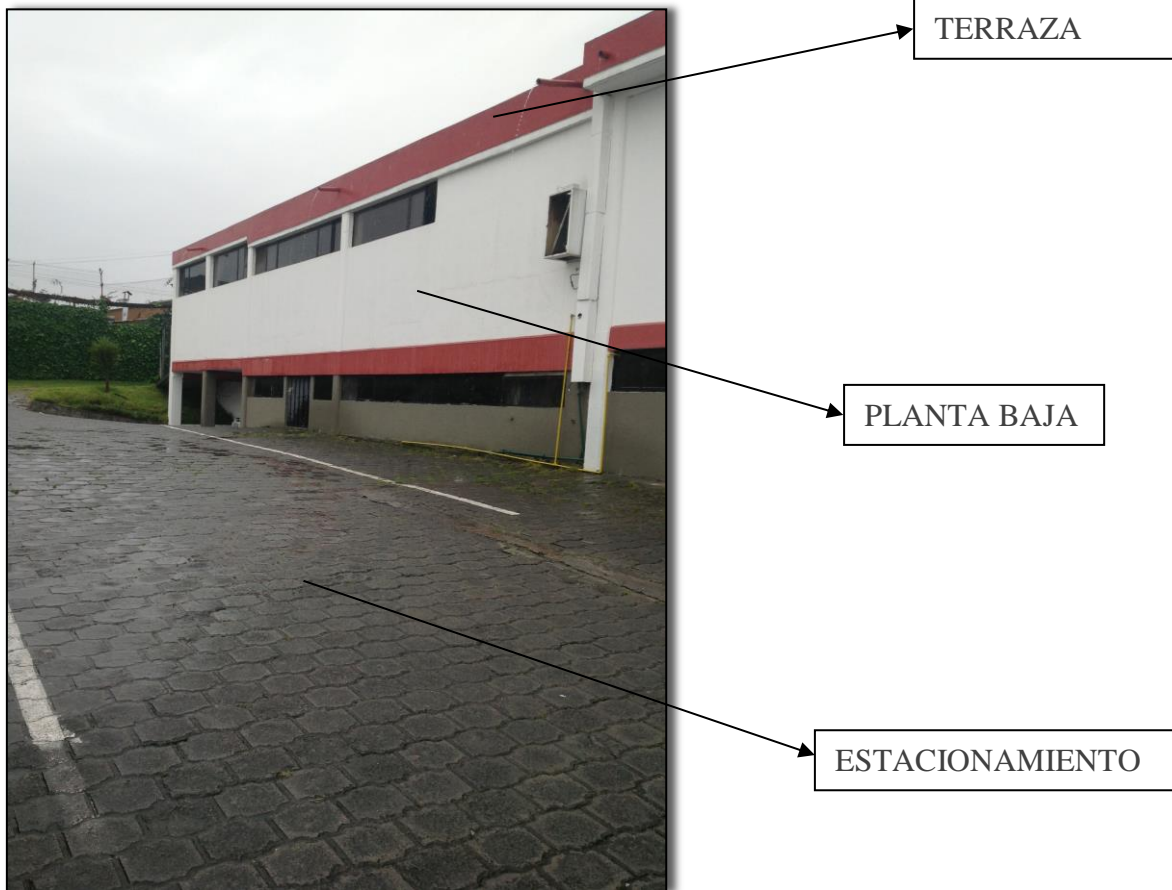


CAPITULO 3 ESTUDIO DEL ESPACIO ACTUAL

Ya que el espacio donde se trabajará ya está definido, hay que adaptarse a las formas y estructura existente. Se trata de una estructura con unos 30 años de antigüedad, donde en la planta baja existe el lugar donde se expende los productos a domicilio, oficinas y fabrica.

En la planta alta tenemos una cocina inhabilitada, un espacio vacío y la terraza, donde se destinará y se distribuirá el delicatessen. **ANEXO 1**

Registro Fotográfico





TERRAZA

PLANTA BAJA

ACCESO



Vistas exteriores de la terraza



Salida a terraza



Vista interior del comedor



Vista interior de la cocina



Vista interior del área de consumo de alimentos



Por tanto, la remodelación que se hará en el área destinada para el delicatessen será integral, un trabajo bastante extenso para transformar el lugar viejo y deteriorado en un lugar digno de servir a la clientela de La Suiza.

Necesidades

La principal necesidad y la solicitada es adecuar el lugar que ya está construido, remodelarlo para una mejor presentación y servicio al cliente.

Después de analizar todo el lugar se puede observar que la Cocina necesita un cambio total, ya que los muebles y grifería son muy antiguos.

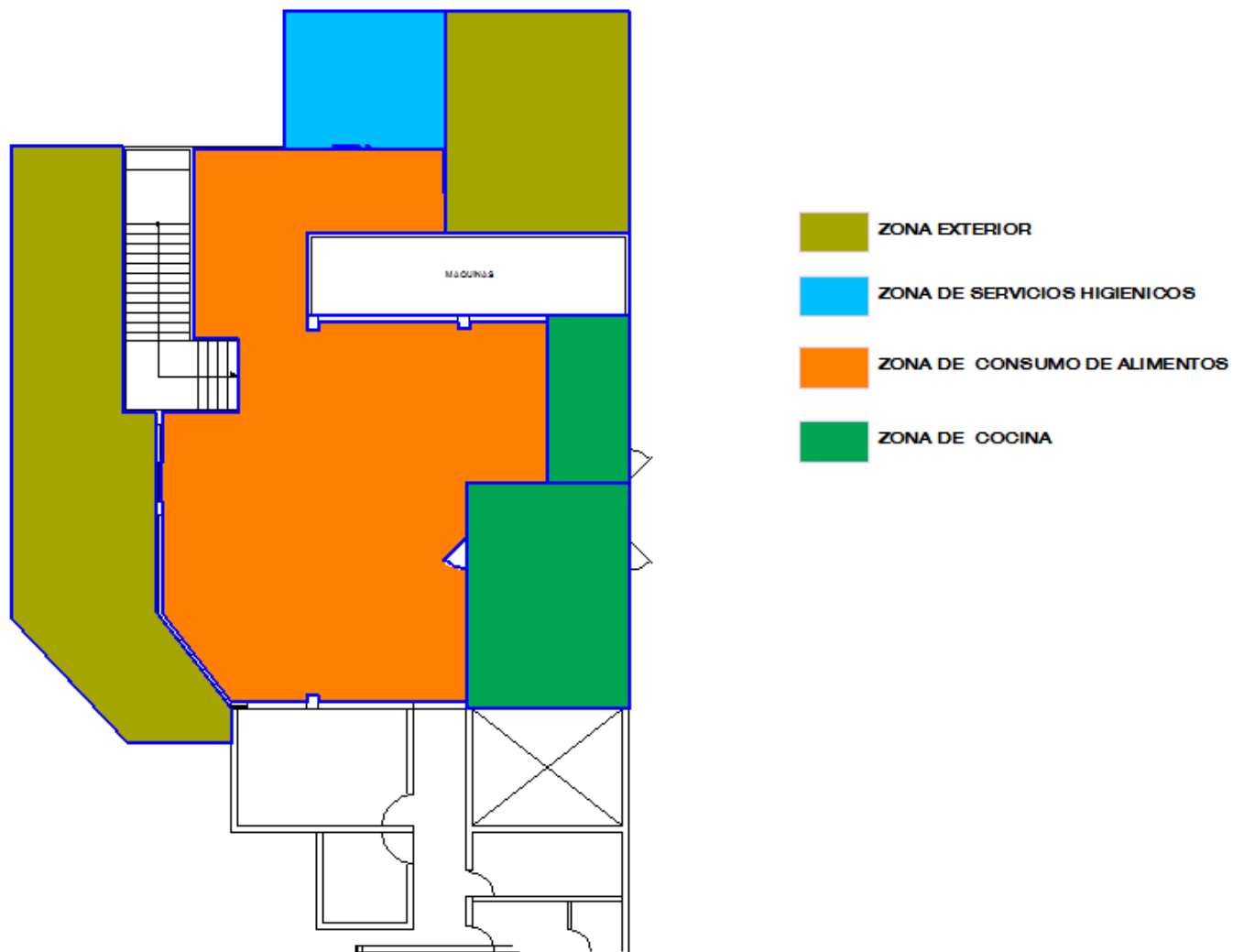
No existen servicios higiénicos que abastezcan a los clientes, por tanto hay que crear un espacio para dicho servicio.

Necesita también un área de consumo de alimentos interna y externa.

CAPITULO 4 PROPUESTA

Propuesta Conceptual

Zonificación



El proyecto contará con en 4 zonas, la cuales se dividen en:

Zona exterior

La zona exterior se refiere a las terrazas accesibles con que cuenta la edificación, en ésta se proyectará el área de consumo de alimentos.

Zona de Servicios Higiénicos

Esta zona se proyectará en una parte de la terraza exterior ya que la misma necesita ventilación natural y estará en el lugar más céntrico para abastecer tanto al exterior como al interior.

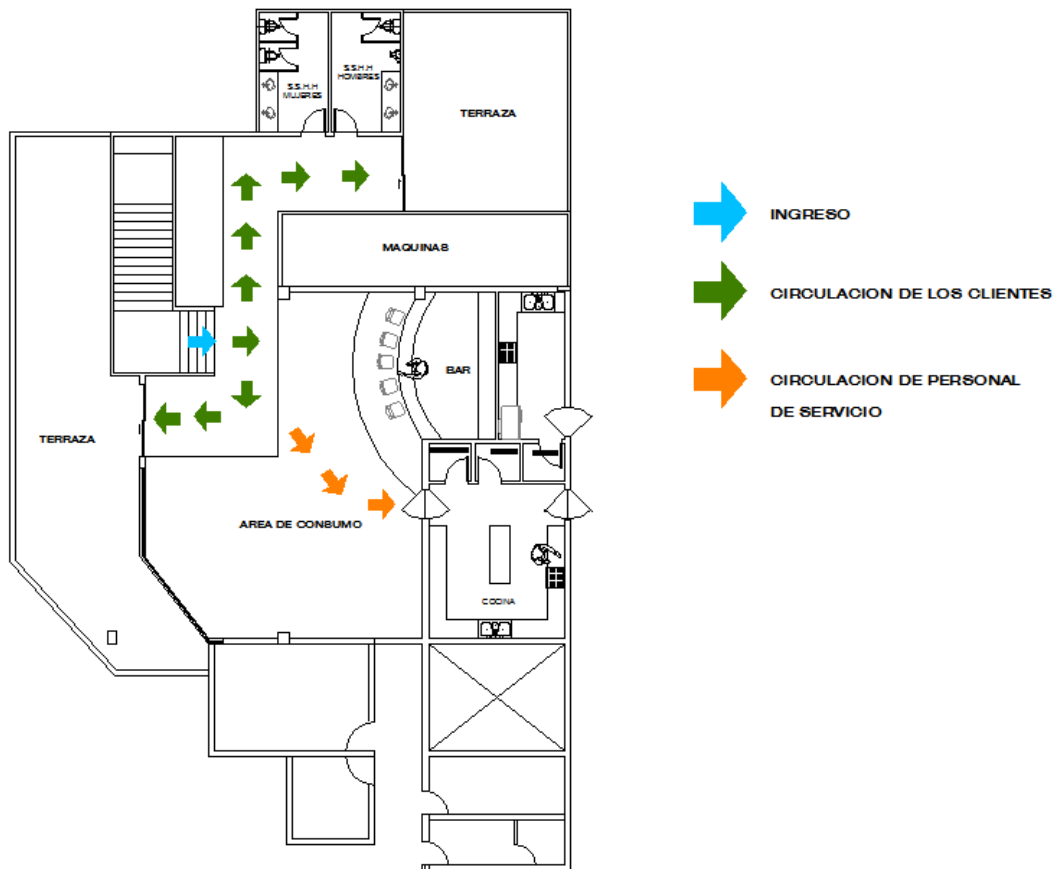
Zona de Servicios Higiénicos

Esta zona a más que la cumple también la zona exterior, habrá una parte que cumpla la misma función en el interior del local.

Zona de Cocina

Esta zona está ubicada de tal forma no interrumpa la circulación entre el área exterior e interior. Además que esta zona ya existe, la cual para evitar crear nuevos desagües de aguas servidas se remodelará en el mismo lugar donde ya existe.

Circulación



Propuesta General Arquitectónica

La propuesta arquitectónica tiene como limitante la ubicación de la cocina, ya que no hay como moverla por razones de instalaciones sanitarias. Por lo tanto el diseño está determinado por la ubicación de la cocina. La parte formal parte desde el ingreso, dándole facilidad al cliente de circulación, visibilidad y comodidad. Al entrar al establecimiento el cliente tiene la facilidad de ver a donde quiere dirigirse, para eso está al frente del ingreso ubicado el bar, mientras que el área de consumo interno tiene un espacio grande céntrico para facilidad del mismo. La cocina se encuentra

Propuesta del Interior

En el interior del local se ha planteado los siguientes acabados arquitectónicos:

Propuesta de pisos exteriores

En la parte exterior del delicatesen se plantea un piso de madera resistente al exterior llamado deck, este realzará el exterior con la elegancia que da la madera. Este piso es de fácil mantenimiento y fácil colocación. **Anexo 3**

Propuesta de pisos interiores

Área de circulación de los clientes.- se plantea un porcelanato antideslizante de fácil limpieza color beige el cual marcará de forma elegante el área de circulación. Este porcelanato es muy resistente al alto flujo de circulación que se dará en este sitio.

Cocina.- En la cocina se plantea un porcelanato antideslizante de fácil limpieza color plomo porque se lo combinará con el color de los muebles.

Baño.- se plantea un porcelanato antideslizante de fácil limpieza color plomo porque se lo combinará con el color de los muebles.

Área de consumo de alimentos.- se plantea un piso flotante de alto tráfico de origen alemán, ya que este piso le da la elegancia y simula madera así que combinará con el piso exterior. Este piso es de fácil colocación y mantenimiento. **Anexo 4**

Propuesta de cubierta exterior

Con el clima de Quito hay meses que hay tormentosas lluvias y en la noche también es un clima frío, por eso se plantea en el exterior una cubierta de vidrio templado con una estructura metálica pintada de color café para que simule la madera.

Propuesta del mobiliario exterior

Las sillas y mesas del exterior serán de hierro forjado, ya que éste es resistente al exterior, será del mismo color de la cercha metálica para que combine. Los cojines de las sillas serán de color beige el material de fácil mantenimiento. **Anexo 5**

Propuesta del mobiliario interior

Las sillas de bar serán de madera, éstas serán altas para que cualquier persona que así lo desee se siente en la silla junto a la barra del bar.

Las sillas y mesas del interior serán de madera, ya que la madera le da un toque de elegancia a cualquier lugar. Éstas tendrán cuatro puestos. **Anexo 6**

Propuesta de cocina y baños

La cocina contará con un mobiliario industrial para un adecuado manejo de alimentos.

Los baños tendrán muebles de madera de color café oscuro, el cual combinará perfectamente con el color del piso. Las piezas sanitarias serán de color blanco, ya que el blanco siempre se lo relaciona con mayor limpieza. Los accesorios tanto del lavamanos como de los inodoros serán de color cromado. **Anexo 7**

Propuesta de cielo raso

En el hall de circulación se propone un detalle de gypsum con doble cenefa y con luces indirectas dirigidas hacia la pared.

En el área de consumo de alimentos se propone un detalle de gypsum con doble cenefa pero con luces dirigidas hacia las mesas.

En el bar se propone un detalle de gypsum con doble cenefa y con lámparas colgantes. **Anexo 8**

Presupuesto

El presupuesto está basado en las áreas tomadas en los planos arquitectónicos de la propuesta con Análisis de Precios Unitarios basados en la tabla de salarios vigentes hasta junio del año 2015.

El presupuesto fue establecido en base al respectivo derrocamiento que hay que hacer para proceder con la remodelación de las áreas propuestas. Se lo ha dividido en 11 items, entre los cuales está incluido el mobiliario a proponerse. El valor asciende a 130.386,57 dólares americanos sin incluir IVA. Este presupuesto incluye mano de obra, material, herramienta y los costos indirectos del proyecto propuesto. Las cantidades de obra fueron tomadas de los planos arquitectónicos diseñados y propuestos, las cuales tienen un 7% de desperdicio en los rubros que pertenecen a los acabados. El presupuesto a detalle se lo indica en la página siguiente.

BIBLIOGRAFÍA

- Wikipedia. Quito. Geografía. Clima. Extraído el día 18 de agosto del 2015 desde <https://es.wikipedia.org/wiki/Quito>
- Definición de. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde <http://definicion.de/porcelanato/>
- Wikipedia. Artículo Delicatessen (gastronomía). Extraído el 18 de agosto de 2015 desde [https://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_\(gastronom%C3%ADa\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_(gastronom%C3%ADa))
- Vista Hermosa Café Mirador. Centro de Quito extraído el 18 de agosto de 2015 desde <http://vistahermosa.ec/>
- Pim's. Quienes somos. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde http://www.grupopims.com/2_quienes-somos.html
- Pim's. Quienes somos. Extraído el 18 de agosto de 2015 desde http://www.grupopims.com/2_quienes-somos.html