



UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

**"DISEÑO DE CENTRO TURÍSTICO GASTRONOMICO
BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

PRESENTADO POR:

Bach. Arq. Torres Del Castillo, José Luis
Bach. Arq. Reátegui Rodríguez, Víctor Luis

ASESOR:

Arq. Bertha Renée Guerola Olaguibel

Iquitos - Perú

2021

**UNIVERSIDAD
CIENTÍFICA
DEL PERÚ**

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de la independencia"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

**FACULTAD
DE
ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

Con Resolución Decanal N°160-2021-UCP-FAU de 10 de diciembre de 2021, la FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP designa como Jurado Evaluador de la sustentación de Tesis a los señores:

▪ Arq. Jorge Luis Tapullima Flores	Presidente
▪ Arq. Filomena Bedoya Castillo	Miembro
▪ Arq. Sandra Otilia Vela Alves Milho	Miembro

Como Asesora: **Arq. Bertha Renée Guerola Olaguibel**

En la ciudad de Iquitos, siendo las 11:00 horas del día 17 de diciembre de 2021, modo virtual con la plataforma del ZOOM, se constituyó el Jurado para escuchar la sustentación y defensa del Trabajo de Tesis: **"DISEÑO DE CENTRO TURÍSTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA – AÑO 2021"** presentado por los Bachilleres:

TORRES DEL CASTILLO JOSE LUIS
REATEGUI RODRIGUEZ VICTOR LUIS

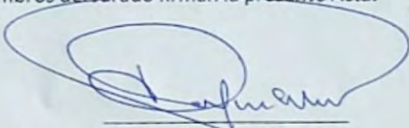
Como requisito para optar el título profesional de: **ARQUITECTO**

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas las que fueron: absueltas

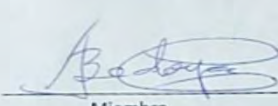
El Jurado después de la deliberación en privado llegó a la siguiente conclusión:

La sustentación es: aprobado por unanimidad

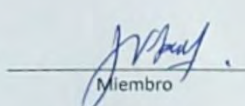
En fe de lo cual los miembros del Jurado firman la presente Acta:



Presidente



Miembro



Miembro

CALIFICACIÓN:

Aprobado (a) Excelencia	: 19 – 20
Aprobado (a) Unanimidad	: 16 – 18
Aprobado (a) Mayoría	: 13 – 15
Desaprobado (a)	: 12 – 00

Iquitos – Perú
065 - 26 1088 / 065 - 26 2240
Av. Abelardo Quiñones Km. 2.5

Filial Tarapoto – Perú
42 – 58 5638 / 42 – 58 5640
Leoncio Prado 1070 / Martines de Compagnon 933

Universidad Científica del Perú
www.ucp.edu.pe



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP**

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú - UCP

Hace constar que:

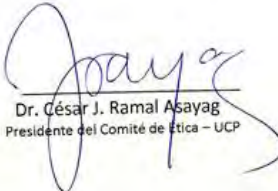
El Trabajo de Suficiencia Profesional titulado:

**"DISEÑO DE CENTRO TURÍSTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"**

De los alumnos: **TORRES DEL CASTILLO JOSÉ LUIS Y REÁTEGUI RODRÍGUEZ VÍCTOR LUIS**, de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, pasó satisfactoriamente la revisión por el Software Antiplagio, con un porcentaje de **7% de plagio**.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente.

San Juan, 30 de Noviembre del 2021.



Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética – UCP

CJRA/ri-a
498-2021



Av. Abelardo Quiñones Km. 2.5



(065) 261088



www.ucp.edu.pe



Document Information

Analyzed document	UCP_ARQUITECTURA_2021_TESIS_JOSÉ TORRES _VICTOR REATEGUÍ_V1.pdf (D119204477)
Submitted	2021-11-19T17:22:00.0000000
Submitted by	Comisión Antiplagio
Submitter email	revision.antiplagio@ucp.edu.pe
Similarity	7%
Analysis address	revision.antiplagio.ucp@analysis.urkund.com

Sources included in the report

W	URL: https://definicion.de/comercio/ Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		3
W	URL: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		1
W	URL: https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		1
W	URL: https://conceptodefinicion.de/infraestructura/ Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		2
W	URL: http://www.douglasdreher.com/proyectos/mercado_del_rio/ Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		6
W	URL: https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista Fetched: 2021-11-19T17:27:00.0000000		7
SA	14668--Madrid Medina, María Julia Miluska.pdf Document 14668--Madrid Medina, María Julia Miluska.pdf (D56885771)		1
SA	T3_Tesis2_Colonio V._ Ramos E.docx Document T3_Tesis2_Colonio V._ Ramos E.docx (D118824120)		4
SA	28984-Tumbalobos Vásquez, Nelson Andrés.pdf Document 28984-Tumbalobos Vásquez, Nelson Andrés.pdf (D103336183)		1
SA	16095--Vivanco Ríos, Carlos Enrique.pdf Document 16095--Vivanco Ríos, Carlos Enrique.pdf (D49289802)		1
SA	TESIS_pa-ANTIPLAGIO-Abanto Loli_Revisión copia (1).docx Document TESIS_pa-ANTIPLAGIO-Abanto Loli_Revisión copia (1).docx (D116887212)		1

RESUMEN

Los objetivos de la presente tesis de nombre “DISEÑO DE CENTRO TURÍSTICO GASTRONÓMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA – AÑO 2021” son elaborar el proyecto arquitectónico de un centro turístico gastronómico para mejorar los servicios actuales destinados a la gastronomía y fortalecer la vida colectiva, ofreciendo una solución ordenada y cómoda a los usuarios locales y visitantes.

Así mismo, se busca proponer una tipología que se convierta en un atractor urbano que represente la oferta gastronómica del distrito.

Para conseguir que la tesis planteada lograra estos objetivos, se realizó un análisis previo de investigación de las características del área del proyecto, para así pasar a un diagnóstico y finalizar con una propuesta acorde a las necesidades de los usuarios.

En cuanto a las conclusiones del proyecto obtuvimos que:

Que Iquitos como capital de la región, siendo una ciudad tan importante para la amazonia, debería pensar en generar más atractores de carácter turísticos orientados a la gastronomía y cultura en general en cada uno de los 4 distritos de la ciudad, para poder evitar el centralismo en un solo distrito, fortalecer la vida colectiva y al mismo tiempo apoyar con un crecimiento orientado y organizado.

Palabras clave: centro turístico, turismo, gastronomía.

DEDICATORIA

A nuestros padres, Luis Torres y Ruby Del Castillo – Jorge Reategui y Filpi Rodriguez. por estar siempre apoyándonos en cada paso que damos, por sus constantes consejos y motivaciones, y confiar en nosotros.

A mi esposa Mariela y mi hijita estrella por estar apoyándome hasta conseguir mi primera meta.

José Luis y Victor Luis

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darnos la oportunidad de estar con vida, por iluminar nuestro día a día y por habernos puesto a nuestros padres en nuestros caminos. A la Arquitecta BERTHA RENÉE GUEROLA OLAGUIBEL, por sus constantes consejos y asesoramientos. A los catedráticos de la facultad que nos dieron todos sus conocimientos, para nuestra formación profesional. Y a todas y cada una de las personas que nos apoyaron durante el periodo de estudio.

ÍNDICE

INTRODUCCION	11
CAPÍTULO 1:.....	12
PLAN DE INVESTIGACIÓN	12
1.1. JUSTIFICACION.....	13
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	14
1.3. OBJETIVOS.....	15
1.3.1. GENERALES	15
1.3.2. ESPECIFICOS	15
1.4. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS	15
CAPÍTULO 2:.....	16
MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL.....	16
2.1. GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS:.....	17
2.2. DEFINICION DE COMERCIO:	18
2.3. DEFINICIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO	19
2.3.1. HISTORIA:	19
2.3.2. ORIGEN:	19
2.3.3. OBJETIVOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO:	19
2.3.4. CARACTERÍSTICAS:	20
2.4. TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERÚ	21
2.5. TIPOLOGÍA DE INSTRUCCION GASTRONÓMICA:.....	22
2.5.1. DEFINICION:	22
2.6. ANÁLISIS DE GUÍA PARA EL DESARROLLO DE TURISMO GASTRONÓMICO	24
2.6.1. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL TERRITORIO:..	24
2.6.2. CREANDO EXPERIENCIAS MEMORABLES: ASEGURANDO SERVICIOS DE CALIDAD:28	28
CAPÍTULO 3:.....	32
MARCO LEGAL	32
3.1. MARCO NORMATIVO.....	33
CAPÍTULO 4:.....	41
MARCO REFERENCIAL.....	41
4.1. "MERCADO DEL RIO - GUAYAQUIL"	42
4.2. "CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL BELLAVISTA"	44
CAPÍTULO 6:.....	48

MARCO CONTEXTUAL	48
6.1. UBICACIÓN	49
6.2. ÁREA Y PERÍMETRO	50
6.3. ACCESIBILIDAD	51
6.4. ZONIFICACIÓN DE USOS DE SUELOS	52
6.5. ASOLEAMIENTO Y VENTILACIÓN	52
6.6. PARÁMETROS URBANÍSTICOS DEL DISTRITO	53
6.7. PARÁMETROS CLIMÁTICOS	54
6.7.1. PROMEDIO DE TEMPERATURA NORMAL PARA IQUITOS	54
6.8. RELIEVE TOPOGRÁFICO Y TIPO DE SUELOS	55
6.9. SISTEMA VIAL DE LA ZONA	57
6.10. SECCIONES DE VÍAS (propuesta según PDU)	57
6.11. ENTORNO INMEDIATO	58
6.12. FACTIBILIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS	59
6.13. POBLACIÓN	62
CAPÍTULO 7:	63
PROPUESTA	63
7.1. CUADRO DE NECESIDADES	64
7.2. CALCULO DE AFORO	65
7.3. CUADRO DE ÁREAS	67
7.4. ORGANIGRAMA	68
7.5. ANTROPOMETRÍA	69
CAPÍTULO 8:	72
PROPUESTA DE SOSTENIBILIDAD	72
8.1 USO DE BAMBU COMO PROPUESTA ECOLOGICA.	73
CAPÍTULO 9:	75
DESARROLLO DEL PROYECTO	75
9.1 TOMA DE PARTIDO Y CONCEPTUALIZACION ARQUITECTONICA	76
9.2 DESCRIPCION DEL PROYECTO	77
9.3 ZONIFICACION	79
.....	79
9.4 PLANOS DE ARQUITECTURA	80
9.4.1 PLANTAS DE DISTRIBUCION GENERAL	80

9.4.2	PLANTA DE COBERTURA.....	83
9.4.3	PLANTAS DE DISTRIBUCION ZONA A DESARROLLAR	84
9.4.4	CORTES Y ELEVACIONES	87
9.4.5	DETALLES ARQUITECTONICOS.....	89
9.5	PLANOS DE ESTRUCTURAS	90
		91
9.6	PLANOS DE INSTALACIONES ELECTRICAS.....	92
9.7	PLANOS DE INSTALACIONES SANITARIAS	95
9.8	PLANO DE SEGURIDAD Y EVACUACION	102
CAPÍTULO 10:.....		105
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		105
10.1	CONCLUSIONES	106
10.2	RECOMENDACIONES.....	106
CAPÍTULO 11:.....		107
FUENTES BIBLIOGRAFICAS.....		107
ANEXOS.....		110
	VISTAS EN 3D DEL PROYECTO	111
	COSTOS Y PRESUPUESTOS.....	131

INTRODUCCION

Loreto llegó a ser considerado la capital del estado; y es ahora un centro turístico importante del Perú. El aire de antiguo poblado que tiene Loreto atrae especialmente al turismo extranjero.

A pesar de que Iquitos es un Lugar pequeño, éste ofrece una gran variedad de actividades a realizar que van desde el ecoturismo, la aventura y el comercio. Iquitos capital de Loreto, es el principal puerto fluvial sobre el río Amazonas y la ciudad más grande de la selva peruana.

Iquitos es considerada una zona húmeda tropical, como núcleo y capital del departamento de Loreto, Bellavista Nanay es uno de los lugares más visitados turísticamente, pero debido al déficit de equipamiento turístico/comercial adecuado en la zona, no es posible un intercambio de servicio comercial ordenado que cumplan los niveles de confort acuerdos para los visitantes debido a la zona en la que se encuentra sin contar con una infraestructura destinada a ese propósito.

Los Comercios existen desde hace muchos años, cuando la sociedad organizada comprendió que era necesario establecer días, horarios y locales apropiados.

La Infraestructura, de Centro Turístico Gastronómico Bellavista Nanay, aplicada en el trópico húmedo será un sitio con característica comercial, el cual ayudará a mejorar el desarrollo de la ciudad, estará situado en Bellavista Nanay, Distrito de Punchana, al norte de Iquitos (10 minutos en moto taxi). En el margen derecho del río Nanay, del cual zarpan embarcaciones hacia diferentes destinos.

CAPÍTULO 1:

PLAN DE INVESTIGACIÓN

1.1. JUSTIFICACION

La ciudad de Iquitos sufre escasez de equipamiento adecuado para la actividad gastronómica en Bellavista Nanay, por lo tanto, con la propuesta del "CENTRO TURÍSTICO GASTRONÓMICO BELLAVISTA NANAY" proponemos que estos se desarrollen respetando las variables, condicionantes arquitectónicas y ambientales, que particularmente en climas tropicales húmedos, éste es uno de los problemas que más se presentan y Bellavista Nanay no es la excepción. Así mismo las autoridades permiten que la informalidad y el desorden imperen en estos lugares, quedando desplazada la planificación del territorio de manera adecuada donde todos los actores sociales, legales, físicos y urbanísticos deberían de coexistir.

La evidente falta de estos espacios apropiados para el desarrollo de actividades y de intercambio social, comercial y gastronómico en el Distrito de Punchana, hace necesario que se elabore el proyecto de equipamiento "Centro Turístico Gastronómico Bellavista Nanay", aplicada en el trópico húmedo, ya que existe un déficit en este tipo de Infraestructura en la ciudad de Iquitos.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Arquitectura Urbana, es uno de los aspectos que caracteriza a una cultura, que ha dejado su huella y legado, que trasciende a través del tiempo.

- El principal problema del presente proyecto está basado en la carencia e inexistencia de un Centro Turístico Gastronómico en la ciudad de Iquitos, habiendo escasez de equipamiento adecuado para la oferta gastronómica teniendo como foco al distrito de Punchana, este problema es causado por la falta de espacios donde se pueda desarrollar y exponer nuestra gastronomía de manera adecuada.
- Actualmente Bellavista se encuentra en un estado de abandono, ésta posee una falta total de organización, generando el desorden en la ubicación de sus puestos y al mismo tiempo incomodidad en los transeúntes (usuarios finales) y entre los mismos vendedores (usuarios intermedios).
- Debido a esta falta de orden encontrado en este centro de servicio, se genera también la falta de salubridad, dejando una mala imagen hacia nosotros por parte de los turistas debido a la falta de orden e higiene en el manejo de nuestros alimentos.
- En otro punto también encontramos la falta de estacionamientos o una mejor gestión en el manejo de los vehículos para ingresar a la zona, acompañado con la inseguridad que esto provoca.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. GENERALES

- o Elaborar el proyecto arquitectónico de un Centro Turístico Gastronómico en Bellavista Nanay - Distrito de Punchana, mejorando los servicios destinados a la gastronomía, que ofrezca una solución ordenada, segura y cómoda al usuario local y visitante.
- o Proponer una tipología que se convierta en un atractor urbano que represente la oferta gastronómica del distrito; donde confluyan los ciudadanos para fortalecer su vida colectiva.

1.3.2. ESPECIFICOS

- o Optimizar las condiciones y la calidad de servicio de los establecimientos gastronómicos.
- o Proponer un proyecto arquitectónico sobre la base de las características del contexto, las aspiraciones de los usuarios, los parámetros normativos y los recursos tecnológicos actuales.

1.4. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

- o El Centro Turístico Gastronómico en Bellavista Nanay - Distrito de Punchana, mejorará los servicios destinados al turismo y ayudará al orden y seguridad de la población peruana y/o extranjera.

CAPÍTULO 2:

MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

2.1. GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS:

- **Bar:** Recinto del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.
- **Barman:** Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar.
- **Chef ejecutivo:** Es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del ramo y se encarga de crear e innovar platillos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.
- **Chef pastelero:** Posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería
- **Cocinero:** Es el profesional o la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.
- **Cocinero ayudante:** Auxiliar y cocinero en aprendizaje.
- **Mozo:** Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.
- **Personal de recepción:** El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.
- **Personal subalterno:** Personal encargado de la preparación de los alimentos y de seguir todas las instrucciones del chef o del jefe de cocina.
- **Personal de servicio:** Personal de limpieza, mantenimiento y seguridad.
- **Restaurante:** Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento Nacional de Edificaciones y de acuerdo con las normas sanitarias correspondientes.

- **Sub chef:** Persona que, en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina.

2.2. DEFINICION DE COMERCIO:

El término comercio proviene del concepto latino commercium y se refiere a la transacción que se lleva a cabo con el objetivo de comprar o vender un producto. También se denomina comercio al local comercial, negocio, botica o tienda, y al grupo social conformado por los comerciantes.

El comercio, en otras palabras, es una actividad social y económica que implica la adquisición y el traspaso de mercancías. Quien participa de un acto de comercio puede comprar el producto para hacer un uso directo de él, para revenderlo o para transformarlo. En general, esta operación mercantil implica la entrega de una cosa para recibir, en contraprestación, otra de valor semejante. El medio de intercambio en el comercio suele ser el dinero.

Comerciante es aquella persona, ya sea jurídica o física, que vive del comercio. Por lo tanto, la actividad comercial constituye su sustento de vida.

Existen distintas clases de comercio según sus características. El comercio minorista (también conocido como comercio al por menor) se lleva a cabo entre el vendedor y el consumidor final (la persona que adquiere el producto para utilizarlo o consumirlo).

En el comercio mayorista (o comercio al por mayor), en cambio, el comprador no es quien consume o usa el producto adquirido. Su intención es poder concretar una venta posterior del mismo producto, a un precio más alto del pagado.

Recuperado de: <https://definicion.de/comercio/>

2.3. DEFINICIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO

2.3.1. HISTORIA:

Ya en Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, que eran una relación de las mejores posadas y restaurantes. Estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de muy grande apetito que se dedicaban en clasificar los restaurantes, el más famoso fue "Kurnonsky" en Amberes, dedicado exclusivamente a la cocina francesa. El gran Curnosky (de nombre original Maurice Edmond Sailland) fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927 se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía.

2.3.2. ORIGEN:

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: Ruta del jamón Ibérico en España, ruta de los quesos de cabra, ruta de la tenca, ruta de las frutas y los licores, ruta de los vinos, la ruta de los nuggets, etc. En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio (marketing), se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región. El turismo gastronómico está asociado generalmente a otras actividades que lo complementan, tal y como puede ser el turismo rural.

2.3.3. OBJETIVOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO:

- ✓ Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región.
- ✓ Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada.

- ✓ Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

2.3.4. CARACTERÍSTICAS:

- ✓ El turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.
- ✓ Entre las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños, así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales.
- ✓ Cabe destacar que este sector turístico se asocia perfecta y generalmente a otras actividades que forman parte del turismo rural.

2.4. TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERÚ

El número de turistas que visitan nuestro país se incrementa de manera exponencial. El 12% de ellos, según estadísticas de PROMPERÚ, asegura que la gastronomía fue uno de los aspectos que influyó en la elección del Perú como destino y que más del 95% se encontraba satisfecho con la calidad de la comida.

Encuestas realizadas entre turistas indican que más del 90% consideró la comida peruana entre buena y muy buena. La gastronomía ha sido incorporada como componente fundamental de la promoción del turismo en varios países como Francia, España, Italia o Tailandia. Por lo que en nuestro país APEGA tiene como primer objetivo el de consolidar a Lima como Capital Gastronómica de América Latina. Ya que Lima representa una variedad de cocinas, enriquecida con el flujo de migrantes de las regiones y del extranjero (europeos, africanos, chinos, japoneses) a la capital. Además, ofrece, una oferta variada de productos que incluye la alta cocina y potajes populares. Asimismo, se han producido avances en esta dirección como la realización anual de Mistura y la expansión de restaurantes de buena calidad. También hay una serie de proyectos para hacer más atractivo el turismo gastronómico dentro de los principales están: recuperación del Mercado Central Ramón Castilla, relanzamiento del barrio chino o mejora de las ferias agropecuarias y gastronómicas. Apega par el año 2021 ha planeado un proyecto estratégico para convertir a Mistura en la feria gastronómica líder en el mundo. Ya que en el 2011 dio un gran avance. Llegaron a Lima los chefs más influyentes del planeta, conformado por el catalán Ferrán Adrià, Rene Redzepi (Dinamarca), Yukio Hattori (Japón), Mássimo Bottura (Italia), Michel Bras (Francia), Alex Atala (Brasil). La concertación de varios actores incluyendo operadores de turismo, hoteles, empresarios gastronómicos, MINCETUR, Cancillería y Municipalidad de Lima se unieron para dar un gran salto y hacer de Mistura una feria mundial de primer nivel. El Ministerio de Producción está por iniciar, con recursos de Fondo-empleo, un programa de fortalecimiento y generación de empleo que

tiene como tarea el mejoramiento de la calidad de la oferta gastronómica regional en Arequipa, Ayacucho, Cusco, La Libertad y Lambayeque.

Para impulsar el turismo gastronómico extranjero al Perú hace falta implementar un sistema de distribución de la producción editorial gastronómica en el extranjero y propiciar la edición de materiales en inglés y otros idiomas. Cabría también pensar en alianzas estratégicas con las más prestigiosas casas editoriales internacionales de libros gastronómicos.

2.5. TIPOLOGÍA DE INSTRUCCION GASTRONÓMICA:

2.5.1. DEFINICION:

2.5.1.1. GASTRONOMÍA:

La gastronomía (del griego γαστρονομία [gastronomía]) es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de este arte. A menudo se cree erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida.

2.5.1.2. ARTE CULINARIO:

Es la forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

2.5.1.3. INSTITUTO GASTRONÓMICO:

Es la institución de instrucción en cocina profesional, donde se propone contribuir a la capacitación y generar conocimiento respecto del arte culinario, En el Perú la creación de los institutos de educación superior se rige por la Ley 29394 de julio de 2009 por la MINEDU.

El desempeño de cada institución está sujeta a la evaluación del Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior No Universitaria.

Niveles de formación: Técnico: 4 semestre

Profesional Técnico a nombre de la Nación: 6 semestres Profesional: De acuerdo a las instituciones.

2.5.1.4. INFRAESTRUCTURA

El término infraestructura deriva de raíces latinas, con componentes léxicos como, el prefijo “infra” que significa “debajo”, además de la palabra “estructura” que alude a las partes o esqueleto que sostiene un edificio y que proviene del latín “structūra”. En términos generales o sociales infraestructura puede

definirse como la base o fundación que sustenta, soporta o sostiene una organización. Por ende, el diccionario de la real academia española expone el vocablo como aquel grupo de elementos o servicios que son necesario o considerados necesarios para la invención o producción y marcha de una dada organización; aquí se habla por ejemplo de una infraestructura económica, aérea, social entre otras. Otra posible acepción del vocablo según este diccionario es utilizada para describir una parte de una determinada construcción que se encuentra bajo el nivel del suelo.

2.6. ANÁLISIS DE GUÍA PARA EL DESARROLLO DE TURISMO GASTRONÓMICO

2.6.1. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL TERRITORIO:

La competitividad de un destino turístico se construye a partir de la planificación y gestión estratégica de las ventajas comparativas y competitivas y se basa en la creación de productos diferenciados de alta calidad que generan experiencias y valor agregado para el turista.

La adecuada planificación es una condición necesaria para incrementar la competitividad de los destinos turísticos, así como para maximizar los impactos positivos del turismo, minimizar los negativos, anticipar los cambios en las necesidades y gustos de la demanda reorientando la oferta, reducir las deficiencias del destino, luchar contra la estacionalidad, etc.

Cuando en la política turística de un destino se plantea como prioridad trabajar en impulsar el atractivo de la cultura gastronómica, se hace imprescindible la formulación de un Plan Estratégico de Turismo Gastronómico.

Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/infraestructura/>

Este tipo de planes deben ser entendidos como instrumentos que permiten establecer las bases y diseñar estrategias de actuación futura en materia de turismo gastronómico en el destino. Constituyen además el marco de referencia para todas las actuaciones a realizar por todos los actores involucrados con un horizonte temporal determinado para impulsar esta tipología turística.

Se trata por tanto de un documento que, en base a la realidad y potencialidad del destino:

- marca el rumbo en materia de desarrollo y marketing del turismo gastronómico,
- debe ser flexible y estar abierto a modificaciones en el tiempo si el escenario así lo requiere, y que, además
- debe ser compartido y consensuado con los agentes del ecosistema de turismo gastronómico del destino.

Por tanto, un Plan Estratégico de Turismo Gastronómico se plantea como:

- ✓ Herramienta planificadora que, desde el reconocimiento de la situación de partida y diagnóstico que traslada a la realidad las percepciones y necesidades del sector implicado, sirve para definir y concretar las principales líneas estratégicas de actuación que permitan alcanzar al destino el escenario deseado como destino de turismo gastronómico, y como.
- ✓ Estrategia integrada y coherente con la estrategia turística general del destino y con otras herramientas de planificación y en coordinación con las actuaciones de otros organismos y entidades, en función del ámbito geográfico de actuación de la ANT u OGD.

La planificación del turismo gastronómico no difiere sustancialmente de la planificación de cualquier otro producto o segmento turístico, ni en cuanto a funcionalidad, ni en lo relativo al proceso de trabajo, aunque sí en cuanto al amplio y diverso abanico de actores que deben participar en su elaboración.

El desarrollo metodológico que se seguirá en el diseño y redacción de un Plan Estratégico de Turismo Gastronómico sigue una metodología clásica que debe incorporar mecanismos de participación de los agentes relacionados con la actividad, y que se concreta de manera general en las siguientes grandes fases:

Fase previa: lanzamiento del proyecto. En ésta se define el equipo de trabajo, alcance, y metodología del proyecto, los principales hitos y el cronograma de trabajo.

Fase I: análisis y diagnóstico de la situación actual. Fase orientada al conocimiento del contexto turístico del destino, de la situación actual y potencial de la actividad turística relacionada con la gastronomía en el territorio, y a poder identificar sus déficits y potencialidades. Este diagnóstico tiene en cuenta la identificación de las condiciones favorables y desfavorables que afectan a la actividad turística gastronómica que serán tratadas durante el proceso de planificación. Para ello, entre otros aspectos se analizará:

1. Desde el punto de vista interno:

- contexto territorial y turístico del producto turístico gastronómico,
- inventario y evaluación de todos los recursos gastronómicos,
- análisis de la oferta turística y su componente gastronómico,
- análisis de la promoción y el marketing del turismo gastronómico,
- identificación de agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico,
- identificación de los productos, enclaves y espacios de turismo gastronómico de especial valor o valor diferencial.

2. Desde el punto de vista externo:

- análisis de las tendencias (turismo, alimentación, gestión de la restauración, turismo gastronómico),

- análisis de la demanda real y potencial de turismo gastronómico,
- análisis del posicionamiento gastronómico del destino, y
- análisis de los competidores.

Fase II: formulación estratégica del Plan. Una fase compleja pero clave y elemento determinante en la definición del camino a seguir para el logro de los objetivos establecidos, que se elabora a partir de la fase previa de diagnóstico y en la que es fundamental la participación y consenso entre actores, incluida la comunidad local. En base a todo ello, se propondrán unas recomendaciones estratégicas de futuro del turismo gastronómico para el destino, que deberán permitir visualizar el escenario deseado en relación a las áreas de intervención para conseguir incrementar la competitividad del destino, y cómo éste debe proyectarse en los principales mercados y a los diferentes públicos objetivo, para conseguir que el desarrollo y crecimiento sostenible del turismo gastronómico revierta en el territorio en su conjunto y en el sector directamente implicado así como de las comunidades locales.

Fase III: planificación operativa. Esta fase define los programas y prioriza las actuaciones que son precisas realizar para avanzar en la construcción del destino gastronómico. Esto pasa por plantear un Plan Operativo de Desarrollo y un Plan Operativo de Marketing que permita desarrollar todo el potencial turístico-gastronómico del territorio de manera que aporte beneficios para todas las partes implicadas.

Fase IV: etapa de comunicación y difusión del Plan. Fase en la que se hace partícipe y se da a conocer externamente el Plan a todos los actores implicados, tanto al sector como a la ciudadanía y a los canales de comunicación que nos enlazan con el turista potencial.

Recuperado de: Guía para el Desarrollo de Turismo Gastronómico

2.6.2. CREANDO EXPERIENCIAS MEMORABLES: ASEGURANDO SERVICIOS DE CALIDAD:

La experiencia del viaje ha cambiado y no se limita a los días del desplazamiento, sino que comienza mucho antes, con la preparación (el turista se inspira, se informa, busca, compara y compra), y termina cuando valora y comparte sus experiencias a través de las redes sociales.

Los actores clave del sector turístico están empezando a humanizar la forma en que se comunican, reemplazando el patrimonio y las vistas con la promesa de experiencias inolvidables y enfocando su mensaje en la oportunidad de conectarse con otros.

El turismo gastronómico ha sido siempre experiencial, pero hoy en día más que nunca es necesario que las propuestas destaquen por su creatividad, originalidad, sensibilidad y singularidad y que despierten sentimientos y emociones. Se trata de enamorar al cliente, de proporcionarle momentos memorables e inolvidables, de involucrarle de manera absolutamente personal y de que disfrute con los cinco sentidos.

Los destinos en un entorno globalizado se enfrentan al reto de desarrollar productos turísticos gastronómicos con un enfoque claramente experiencial, que sean capaces de brindar respuestas a las necesidades de turistas cada vez más exigentes, con expectativas más específicas y que buscan experiencias auténticas, significativas, únicas y memorables.

Recuperado de: Guía para el Desarrollo de Turismo Gastronómico

En las sociedades avanzadas, la alimentación ha pasado de ser una mera necesidad fisiológica a convertirse en una actividad más aspiracional, y está adquiriendo asimismo un carácter extraordinario dentro de lo cotidiano. Esta tendencia hace referencia a los productos alimentarios que persiguen generar un impacto que active los cinco sentidos del consumidor, generando una experiencia sensorial interna y plena. Se busca provocar sensaciones originales y diferentes, asociadas íntimamente al placer. Por tanto, será necesario desarrollar espacios y destinos cuidados, atractivos y embellecidos que fomenten el disfrute del sentido de la vista y otros sentidos y que de gusto recorrer o visitar.

Algunos autores, consideran que las experiencias turísticas memorables son aquellas que cumplen los siguientes requisitos:

- ofrecen un carácter auténtico, diferencial, innovador,
- desarrollan un entorno o escenario singular,
 - presentan un acceso limitado,
 - permiten la socialización o interacción con el entorno,
 - promueven un alto potencial de aprendizaje,

Pirámide de las necesidades (N): tipo de producto servicio turístico

Imagen N°01



Fuente: Guía para el Desarrollo de Turismo Gastronómico

La calidad de un destino turístico es el resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, requisitos y expectativas del consumidor con respecto a los productos y ser vicios turísticos, a un precio aceptable, de conformidad con unas condiciones contractuales mutuamente acordadas, y factores subyacentes implícitos, tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la comunicación, la infraestructura y las instalaciones y ser vicios públicos.

La gestión de la calidad se sustenta en procesos de mejora continua en las empresas y destinos turísticos, en los que todos los ser vicios acreditan un nivel de alta satisfacción de las expectativas y necesidades de los turistas.

Hoy, ofrecer experiencias de calidad es un requisito indispensable para ser competitivo en el sector turístico. Los destinos deben incorporar el concepto de mejora continua de la calidad de la oferta gastronómica, no sólo por las demandas de los turistas, sino porque se asume que un aumento en la calidad representa un aumento en los ingresos.

Los destinos que quieren impulsar el turismo gastronómico se ven obligados a trabajar en varios niveles en el ámbito de la calidad:

- la protección y el reconocimiento de los productos autóctonos,
- el desarrollo de una oferta competitiva y experiencial,
- la profesionalidad de los recursos humanos en el conjunto de la cadena de valor del turismo gastronómico, a través de la formación y el reciclaje,
- la acogida y protección del consumidor, con el objeto de aumentar la satisfacción de los visitantes, y
- el establecimiento y aplicación de una metodología para identificar e interpretar el nivel de satisfacción de los turistas.

Recuperado de: Guía para el Desarrollo de Turismo Gastronómico

Algunas posibles acciones en este sentido se concretarían en:

- implementación y promoción de distintivos de calidad,
- certificación y promoción de los productos, productores agroalimentarios y de los restaurantes, y
- renovación y actualización de las tradiciones culturales y gastronómicas.

CAPÍTULO 3:

MARCO LEGAL

3.1. MARCO NORMATIVO

Reglamento nacional de Edificación

NORMA A.010 – condiciones generales de diseño

Requisitos de ventilación y acondicionamiento ambiental

Artículo 51.-Todos los ambientes deberán tener al menos un vano que permita la entrada de aire desde el exterior. Los ambientes destinados a servicios sanitarios, pasajes de circulación, depósitos y almacenamiento o donde se realicen actividades en los que ingresen personas de manera eventual, podrán tener una solución de ventilación mecánica a través de ductos exclusivos u otros ambientes.

Artículo 52. - Los elementos de ventilación de los ambientes deberán tener los siguientes requisitos:

- A. El área de abertura del vano hacia el exterior no será inferior al 5% de la superficie de la habitación que se ventila.
- B. Los servicios sanitarios, almacenes y depósitos pueden ser ventilados por medios mecánicos o mediante ductos de ventilación.

Artículo 53. - Los ambientes que en su condición de funcionamiento normal no tengan ventilación directa hacia el exterior, deberán contar con un sistema mecánico de renovación de aire.

Artículo 54.- Los sistemas de aire acondicionado proveerán aire a una temperatura de $24^{\circ} \text{C} \pm 2^{\circ} \text{C}$, medida en bulbo seco y una humedad relativa de $50\% \pm 5\%$. Los sistemas tendrán filtros mecánicos de fibra de vidrio para tener una adecuada limpieza Del aire.

En los locales en que se instale un sistema de aire acondicionado, que requiera condiciones herméticas, se instalarán rejillas de ventilación de emergencia hacia áreas exteriores con un área cuando menos del 2% del área del ambiente, o bien contar con un sistema de generación de energía eléctrica de emergencia suficiente para mantener el sistema de aire acondicionado

funcionando en condiciones normales o hasta permitir la evacuación de la edificación.

Artículo 55.- Los ambientes deberán contar con un grado de aislamiento térmico y acústico, del exterior, considerando la localización de la edificación, que le permita el uso óptimo, de acuerdo con la función que se desarrollará en el.

Artículo 56.- Los requisitos para lograr un suficiente aislamiento térmico, en zonas donde la temperatura descienda por debajo de los 12 grados Celsius, serán los siguientes:

Los paramentos exteriores deberán ejecutarse con materiales aislantes que permitan mantener el nivel de confort al interior de los ambientes, bien sea por medios mecánicos o naturales.

A. Las puertas y ventanas al exterior deberán permitir un cierre hermético.

Artículo 57. - Los ambientes en los que se desarrollen funciones generadoras de ruido, deben ser aislados de manera que no interfieran con las funciones que se desarrollen en las edificaciones vecinas.

Artículo 58.- Todas las instalaciones mecánicas, cuyo funcionamiento pueda producir ruidos o vibraciones molestas a los ocupantes de una edificación, deberán estar dotados de los dispositivos que aíslen las vibraciones de la estructura, y contar con el aislamiento acústico que evite la transmisión de ruidos molestos hacia el exterior.

Reglamento nacional de Edificación

NORMA A.070 - COMERCIO

CAPITULO I “Aspecto Generales”.

Artículo 1.- Se denomina edificación comercial a toda construcción destinada a desarrollar actividades cuya finalidad es la comercialización de bienes o servicios.

La presente norma se complementa con las normas de los Reglamentos específicos que para determinadas comerciales han expedido los Sectores correspondientes. Las edificaciones comerciales que tienen normas específicas son:

Establecimientos de Venta de Combustible y Estaciones de Servicio-Ministerio de Energía y Minas- MEM Establecimientos de Hospedaje y Restaurantes- Ministro de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales MITINCI Establecimientos para expendio de Comidas y Bebidas-Ministerio de Salud-MS Mercados de Abastos-Ministerio de Salud.

Artículo 2.- Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones:

LOCALES COMERCIALES

- **Tienda.-** Edificación independizada, de uno o más niveles, que puede o no formar parte de otra edificación, orientada a la comercialización de un tipo de bienes o servicios.

- **Conjunto de tiendas.-** Edificación compuesta por varios locales comerciales independientes que forman parte de una sola edificación.

- **Galería comercial.-** Edificación compuesta por locales comerciales de pequeñas dimensiones organizados en corredores interiores o exteriores.

- **Tienda por departamentos.-** Edificación de gran tamaño orientada a la comercialización de gran diversidad de bienes.

- **Centro Comercial.-** Edificación constituida por un conjunto de locales

comerciales y/o tiendas por departamentos y/u oficinas, organizados dentro de un plan integral, destinada a la compra-venta de bienes y/o prestaciones de servicios, recreación y/o esparcimiento.

- **Complejo Comercial.** - Conjunto de edificaciones independientes constituido por locales comerciales y/o tiendas por departamentos, zonas para recreación activa o pasiva, servicios comunales, oficinas, etc.,

RESTAURANTES:

- **Restaurante.** - Edificación destinada a la comercialización de comida preparada.
- **Cafetería.** - Edificación destinada a la comercialización de comida de baja complejidad y de bebidas.
- **Bar.** - Edificación destinada a la comercialización de bebidas alcohólicas y complementos para su consumo dentro del local.

CAPITULO II “Condiciones de Habitabilidad”

Artículo 7.- El número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo con la siguiente tabla:

Tienda independiente	5.0 m2 por persona
Salas de juegos, casinos	2.0 m2 por persona
Galería comercial	3.0 m2 por persona
Locales con asientos fijos	Número de asientos
Restaurante	2.5 m2 por persona
Patios de comida	2.5 m2 por persona
Bares	1,0 m2 por persona
Áreas de servicio	20.0 m2 por persona

CAPITULO III “Características de los Componentes”

Artículo 11.- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:

A- La altura mínima será de 2.10 m.

B- Los anchos mínimos de los vanos en que instalarán puertas serán:

Ingreso principal	1.20 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m

Artículo 13.- El ancho de los pasajes de circulación de público dependerá de la longitud del pasaje desde la salida más cercana, el número de personas en la edificación, y la profundidad de las tiendas o puestos a los que se accede desde el pasaje.

El ancho de los pasajes y de las puertas de salida, deberán permitir el acceso a una ruta a prueba de humos para evacuación de la edificación en un tiempo de 3 minutos.

El ancho mínimo de los pasajes será de 2.40 m. Los mismos que deben permanecer libres de objetos, mobiliario, mercadería o cualquier obstáculo. Los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00 m

CAPITULO IV “Dotación de Servicios”

Artículo 21.- Las edificaciones para tiendas independientes y tiendas por departamento, centros comerciales y complejos comerciales, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se estable a continuación, considerando 10 mt² por persona:

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 a 6 empleados	1L, 1u, 1l	
De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l
De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l

L = lavatorio, U= urinario, l = Inodoro

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados se proveerán servicios sanitarios para el público según lo siguiente:

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 0 a 50 personas (publico)	No requiere	
De 51 a 200 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l
Por cada 100 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l

L = lavatorio, u= urinario, l = Inodoro

Artículo 22.- Las edificaciones para restaurantes estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación, considerando 10 m² por persona:

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 a 5 empleados	1L, 1u, 1l	
De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l

Por cada 100 empleados 1L, 1u, 1l 1L,1l
adicionales

L = lavatorio, u= urinario, l = Inodoro

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados se proveerán servicios sanitarios para el público según lo siguiente:

Artículo 25.- Las edificaciones comerciales deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica.

El número mínimo de estacionamientos será el siguiente:

	Para personal	Para público
Tienda independiente	1 estacionamiento. Cada 6 persona.	1 estacionamiento. Cada 10 personas.
Centro Comercial	1 estacionamiento. Cada 5 personas.	1 estacionamiento cada 10 personas.
Locales de asientos fijos	1 estacionamiento. Cada 15 asientos	
Restaurante	1 estacionamiento cada 10 personas.	1 estacionamiento cada 10 personas.

Cuando no sea posible tener el número de estacionamientos requerido dentro del predio, por tratarse de remodelaciones de edificios construidos al amparo de normas que han perdido su vigencia o por encontrarse en zonas monumentales, se podrá proveer los espacios de estacionamiento en predios cercanos según lo que norme la Municipalidad distrital en la que se encuentre la edificación.

Deberá proveerse espacios de estacionamiento accesibles para los vehículos que transportan o son conducidos por personas con discapacidad, cuyas

dimensiones mínimas serán de 3.80 m. De ancho x 5.00 m. De profundidad, a razón de 1 cada 50 estacionamientos requeridos.

Su ubicación será la más cercana al ingreso y salida de personas, debiendo existir una ruta accesible.

Artículo 26.- En las edificaciones comerciales donde se haya establecido ingresos diferenciados para personas y para mercadería, la entrega y recepción de esta deberá efectuarse dentro del lote, para lo cual deberá existir un patio de maniobras para vehículos de carga acorde con las demandas de recepción de mercadería.

Deberá proveerse un mínimo de espacios para estacionamiento de vehículos de carga de acuerdo a la siguiente tabla:

De 1 a 500 m2	1 estacionamiento
De 501 a 1,500	2 estacionamientos
De 1,500 a 3,000 m2	3 estacionamientos
Más de 3,000 m2	4 estacionamientos

CAPÍTULO 4:

MARCO REFERENCIAL

4.1. “MERCADO DEL RIO - GUAYAQUIL”

Imagen N° 02



Ubicación: GUAYAQUIL - ECUADOR

Cliente M.I: Municipio de Guayaquil/ Fundación Malecón 2000

Área Terreno: 1,900 m2

Diseño: Arq. Douglas Dreher A

Fecha de Inauguración: Octubre del 2018

Costo de la Obra: USD \$ 3'280.000

Guayaquil se integra a esta tendencia culinaria de las últimas décadas en todos los continentes. con la creación del Mercado del Río, un proyecto sostenible que pretende ser el epicentro de la cultura culinaria en el país, ofreciendo una atractiva mezcla de locales, selección gastronómica y oferta diferenciada dentro de un ambiente innovador, único y en constante evolución que le permita alcanzar la excelencia de un centro cultural con el reconocimiento de las más prestigiosas guías turísticas y gastronómicas del mundo, todo esto bajo un concepto novedoso que ofrece una experiencia sensorial completa a los visitantes, aglutinando aromas y sabores de los mejores exponentes de la gastronomía local e internacional, con música en vivo y una la gran calidad escénica que brinda el río Guayas y la isla Santay.

En este concepto innovador el consorcio gastronómico se encargará de mantener la unidad en la gestión y la diversidad en las ofertas culinarias dentro de cuidadosas normativas para garantizar los altos estándares de calidad, además de crear una agenda mensual con diversas actividades como Kitchen Shows con reconocidos chef internacionales y nacionales, clases de cocina, música en vivo, exposiciones de arte, catas y activaciones de productos gastronómicos diferenciados por sus cualidades innovadoras y de comercio justo, abriendo así espacios de promoción a pequeños

emprendedores de la industria culinaria, convirtiéndose este espacio en el termómetro y laboratorio de la gastronomía ecuatoriana.

Imagen N° 03



Fuente: Recuperado de: http://www.douglasdreher.com/proyectos/mercado_del_rio/

Hay un total de 26 locales: 24 restaurantes y 2 bares y 4 carretillas. Esta oferta estará vinculada a la calidad, frescura y temporalidad de los alimentos, respondiendo así favorablemente al reciente interés local por la cultura culinaria.

El Centro Comercial Malecón está constituido 4 bloques adosados de 3 niveles: el nivel de estacionamientos, el nivel de locales comerciales y el nivel de las terrazas a las cuales se accede a través de las escaleras y/o ascensores ubicados en los extremos norte y sur, esta particularidad hizo que la tendencia del flujo de circulación principal sea por el interior climatizado de las Galerías, haciendo de las terrazas un espacio pasivo, con poca afluencia de público a pesar de tener las mejores vistas del Malecón.

El diseño arquitectónico se fundamentó en las siguientes premisas:

Explotar creativamente la membrana tensada como el elemento protagonista del diseño, aprovechando sus características plásticas que permiten crear formas orgánicas con grandes luces que comuniquen códigos de liviandad y fluidez, evocando tipologías marítimas/fluviales como velas propulsadas por el viento.

Lograr una total permeabilidad visual exterior-interior y viceversa a través del acristalamiento de sus fachadas. (7)

NOTA: Tomamos el proyecto como ejemplo para el nuestro debido a la gran similitud que este tiene con el medio que lo rodea, al estar este cerca al río y aprovechar las vistas.

4.2. “CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL BELLAVISTA”

Imagen N° 04



Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago
Metropolitan Region, Chile

Cliente: Fondo de inversiones Cimenta

Arquitectos: BMA (Bodas Miani Anger, Arquitectos y Asociados)

Año del Proyecto 2013

La idea de una respetuosa y armoniosa convivencia entre el nuevo emprendimiento y el barrio, y en la búsqueda de potenciarse mutuamente, alcanza su expresión mediante volúmenes cuya escala dialogan integralmente con las construcciones aledañas poniendo en valor el carácter histórico urbano del entorno.

7. Recuperado de: <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

De esta manera el punto histórico del museo Neruda se incorpora como parte del proyecto siendo remate de la calle-plaza central incrementando los lazos con la comunidad y preservando el patrimonio cultural del área. Por eso, en este gesto se incorpora la posibilidad de transformación de este sector del barrio, que ineludiblemente se contagiara de los aires nuevos que traerá esta intervención. Se propone así la transformación a peatonal de la calle sin salida Fdo. Márquez de la Plata y de allí su tratamiento en el proyecto.

Imagen N° 05



Fuente: Recuperado de: <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus Caras. No existen entonces partes relegadas ni externas al Centro o a la ciudad. El “Centro” es ciudad incorporada. Desde cualquier punto de los tres niveles del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro. Así nuestra propuesta se apoya en la Cara sur en los laterales de los edificios existentes completando tejido según normativa dejando que todas

las fachadas miren e interactúen hacia los espacios urbanos generados para expansiones y hacia todos los vecinos.

Imagen N° 06



Fuente: Recuperado de: <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

El proyecto contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles. Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor.

Imagen N° 07



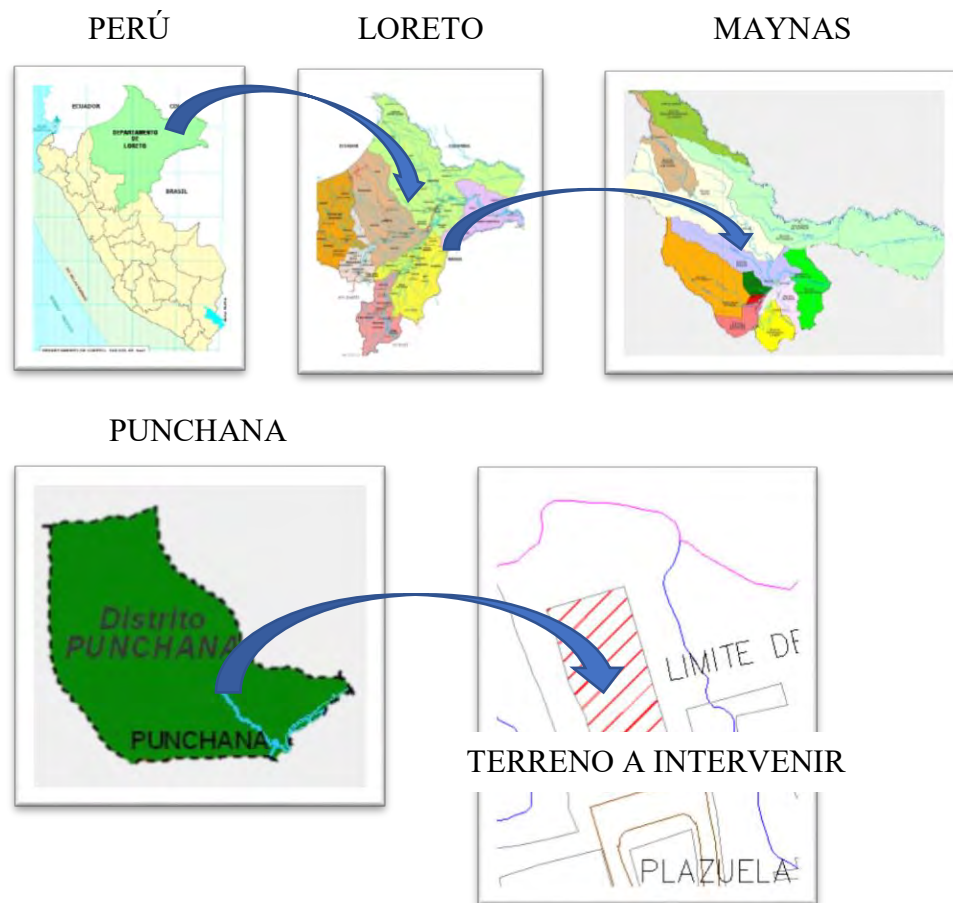
Fuente: Recuperado de : <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

NOTA: Tomamos este proyecto como ejemplo por la alta relación con su entorno inmediato, relacionándose con este y aumentando su valor histórico y visual, sin afectar lo que lo rodea.

CAPÍTULO 6:

MARCO CONTEXTUAL

6.1. UBICACIÓN



El proyecto se encuentra localizado en Perú, departamento de Loreto, provincia de Maynas, se ubica en la zona norte de la ciudad de Iquitos, en el distrito de Punchana.

Límites:

- o Norte = Río Nanay
- o Sur = Iquitos
- o Este = Río Amazonas
- o Oeste = Padrecocha

6.2. ÁREA Y PERÍMETRO

El Terreno cuenta con un área de 4645.02. m² y de perímetro tiene 296.21 ml.

Imagen N° 08: Vista aérea del terreno



Fuente: Google Earth

Vector A-B = 37.14 ml

Vector B – C = 26.27 ml

Vector C – D = 30.17 ml

Vector D – E = 52.54 ml

Vector E – F = 73.51 ml

Vector F – A = 76.58 ml

6.3. ACCESIBILIDAD

Vista aérea de accesibilidad de bellavista Nanay

Imagen N° 09: Vista aérea



Fuente: Google Earth

LEYENDA:



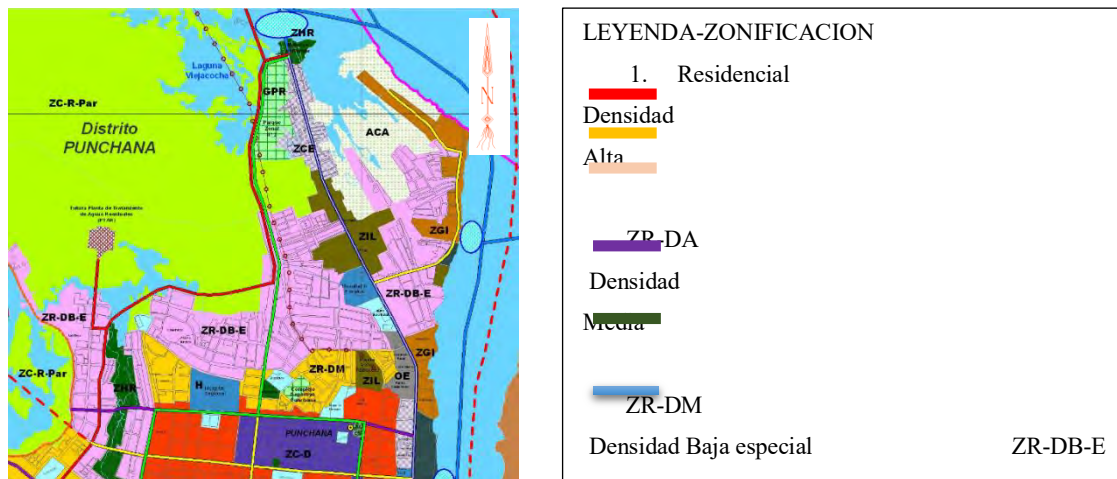
PRINCIPAL



SECUNDARIO

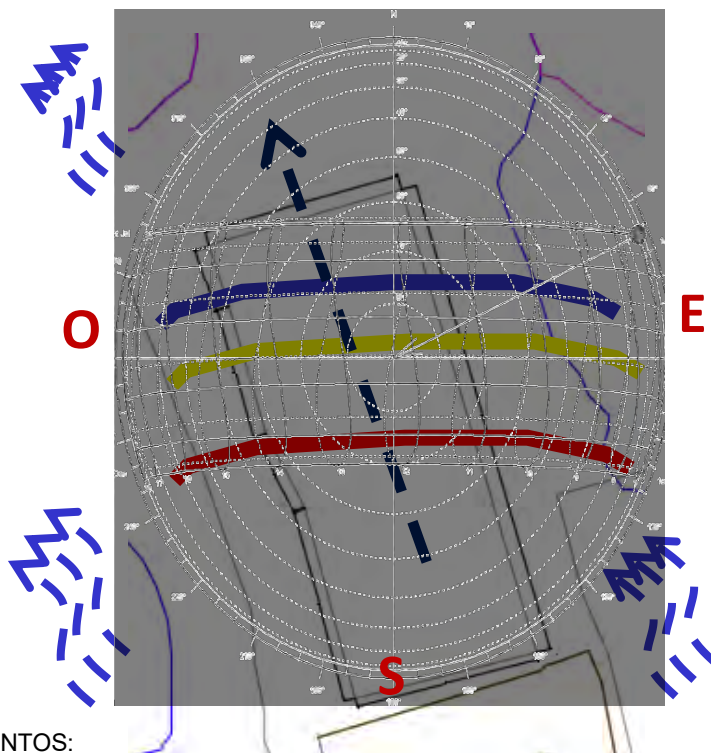
6.4. ZONIFICACIÓN DE USOS DE SUELOS

Imagen N° 10



Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de Iquitos - PDU (2011-2021)

6.5. ASOLEAMIENTO Y VENTILACIÓN



ASOLEAMIENTO

Se tiene un impacto directo al terreno durante todo el año. Debido a la latitud, los rayos solares impactan de manera casi perpendicular al terreno.

LATITUD: -3° 42' LS

LONGITUD: - 73°

VIENTOS: 1 – 1.5 M/S

DIRECCIÓN: SO – NE

VIENTOS:

Se cuenta con poca frecuencia de viento a pesar que la ubicación del terreno se encuentra en la ribera del río - Nanay. Sin embargo, la Av. De la marina sirven como canalizadores del viento para aumentar su velocidad. En la zona colindante con el río Nanay se tiene una sensación mayor de viento. FUENTE: Propia de autores

6.6. PARÁMETROS URBANÍSTICOS DEL DISTRITO

- Residencial Densidad Baja Especial ZR-DB-E
 - o (Zonas inundables)
 - o Uso: Unifamiliar; bifamiliar; Islas condominales
 - o Densidad Neta: Una vivienda
 - o Área Mínima de plataforma: 126.00 m² (9.00 m. x 14.00 m.)
 - o Frente Mínimo de plataforma: 9.00 m.
 - o Área Mínima habitable: 60.00 m² (6.00 m. x 10.00 m.)
 - o Altura de edificación: 2 pisos y/o 8.00 m.
 - o Coeficiente de edificación: 0.9
 - o Área Libre: 40%
 - o Retiro frontal de plataforma: 2.50 m.
 - o Retiro lateral de plataforma: 1.50 m.
 - o Retiro posterior de plataforma: 1.50 m.
 - o Separación entre plataformas (módulos de vivienda): 2.00 m.
 - o Separación entre planos laterales de dos viviendas: 5.00 m.

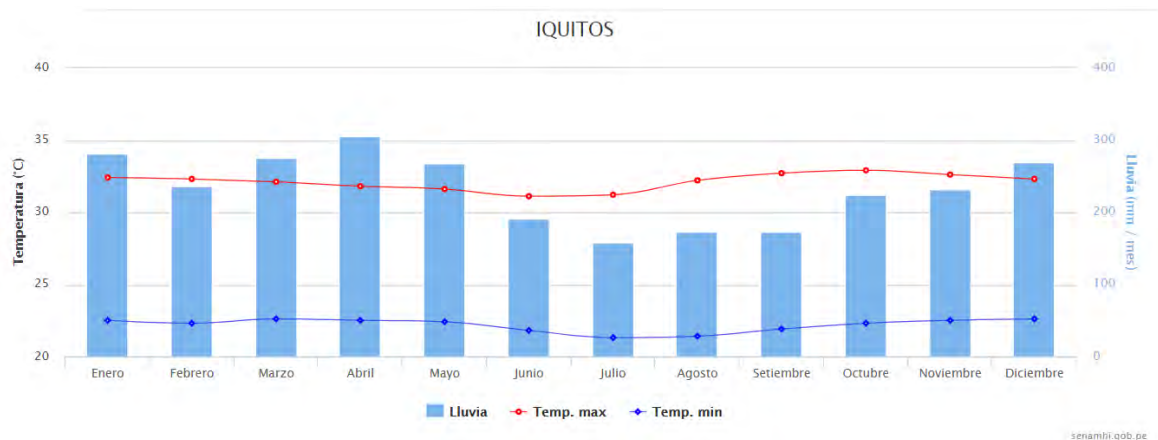
- Comercio Especializado ZCE
 - o Nivel de Servicio: de 300,000 a más Hab.
 - o Lote Mínimo: 450.00 m²
 - o Altura de edificación: 6 pisos y 20 m.
 - o Área libre: según diseño (en ningún caso menor al 10%)
 - o Retiro: 6.00 m
 - o Coeficiente de edificación: 4.0
 - o Residencial Compatible: ZR-DMA

6.7. PARÁMETROS CLIMÁTICOS

6.7.1. PROMEDIO DE TEMPERATURA NORMAL PARA IQUITOS

Para IQUITOS, el mes con temperatura más alta es octubre (32.9°C); la temperatura más baja se da en el mes de julio (21.3°C); y llueve con mayor intensidad en el mes de abril (304.72 mm/mes)

Diagrama N° 01



Fuente: Senami

Tabla N° 01

Mes	Temperatura Máxima °C	Temperatura Mínima °C	Precipitación (Lluvia) ML
Enero	32.4	22.5	281
Febrero	32.3	22.3	236
Marzo	32.1	22.6	275
Abril	31.8	22.5	305
Mayo	31.6	22.4	268
Junio	31.1	21.8	192
Julio	31.2	21.3	158
Agosto	32.2	21.4	173
Setiembre	32.7	21.9	172
Octubre	32.9	22.3	224
Noviembre	32.6	22.5	231
Diciembre	32.3	22.6	269

Fuente: Senami

6.8. RELIEVE TOPOGRÁFICO Y TIPO DE SUELOS

Imagen N° 11

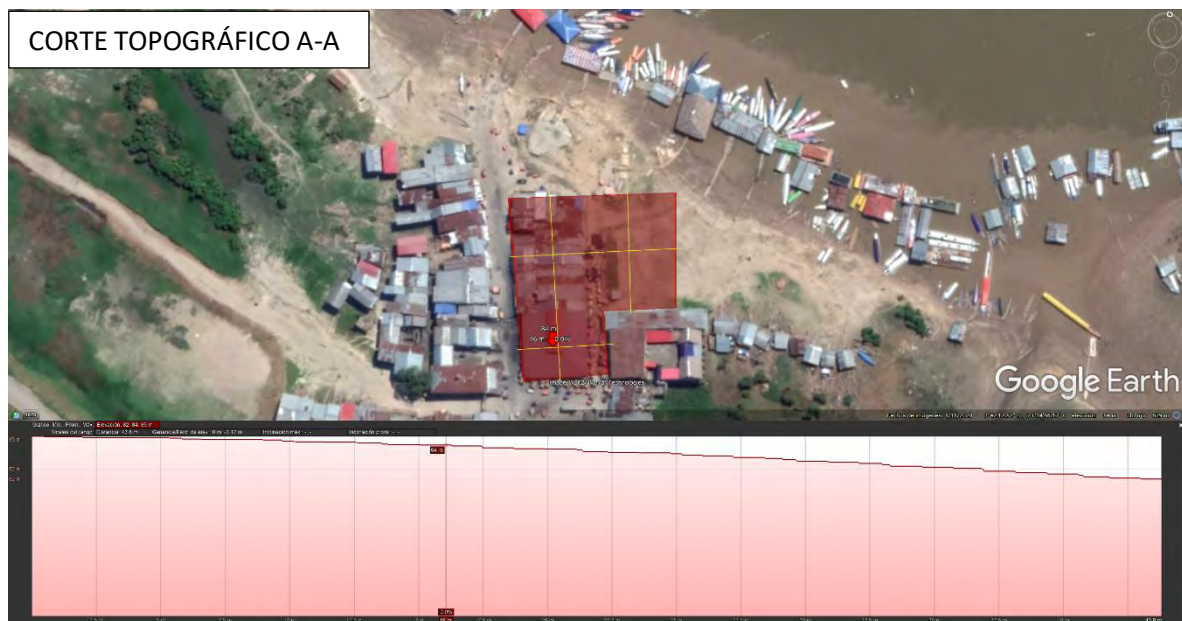


Imagen N° 12

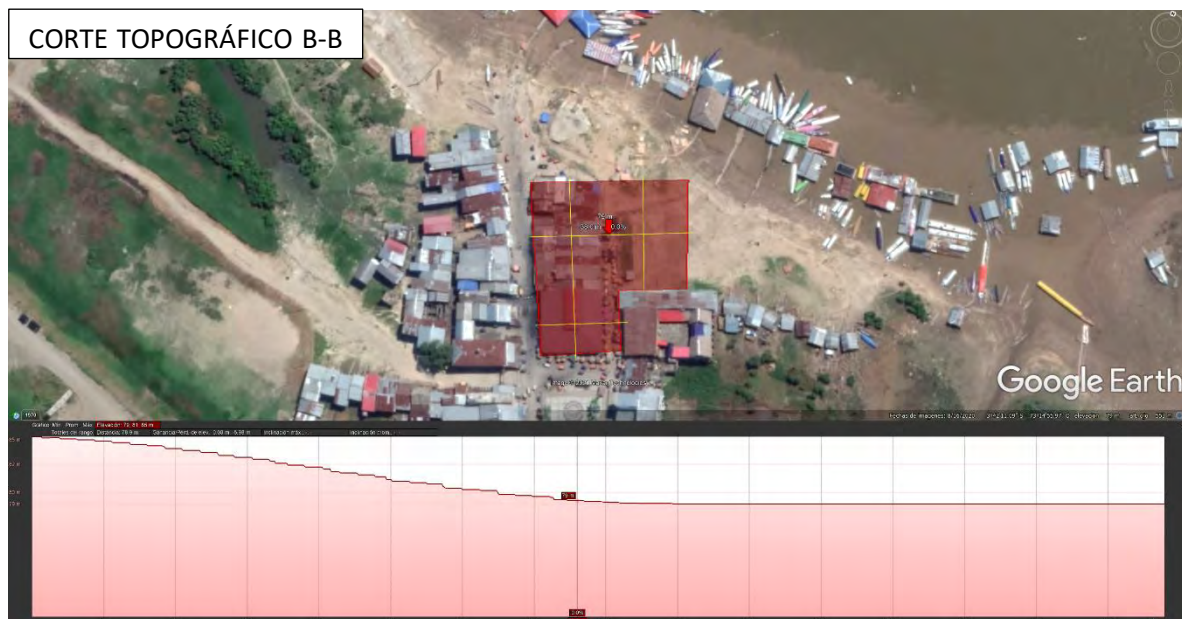


Imagen N° 13

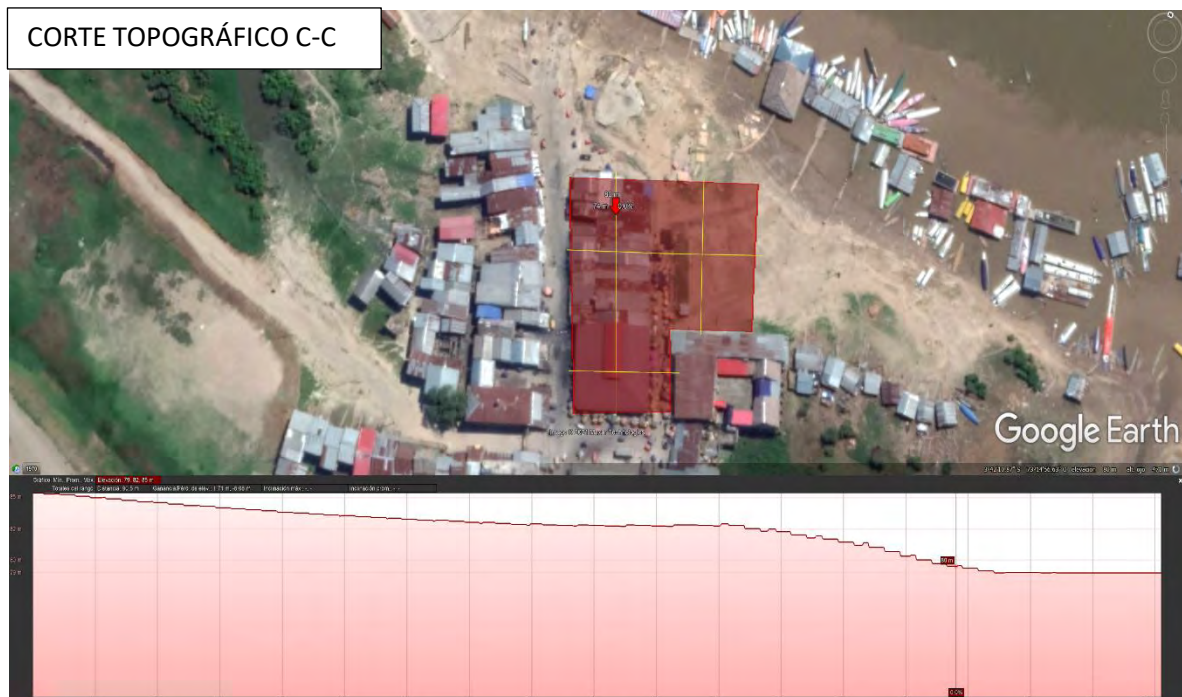
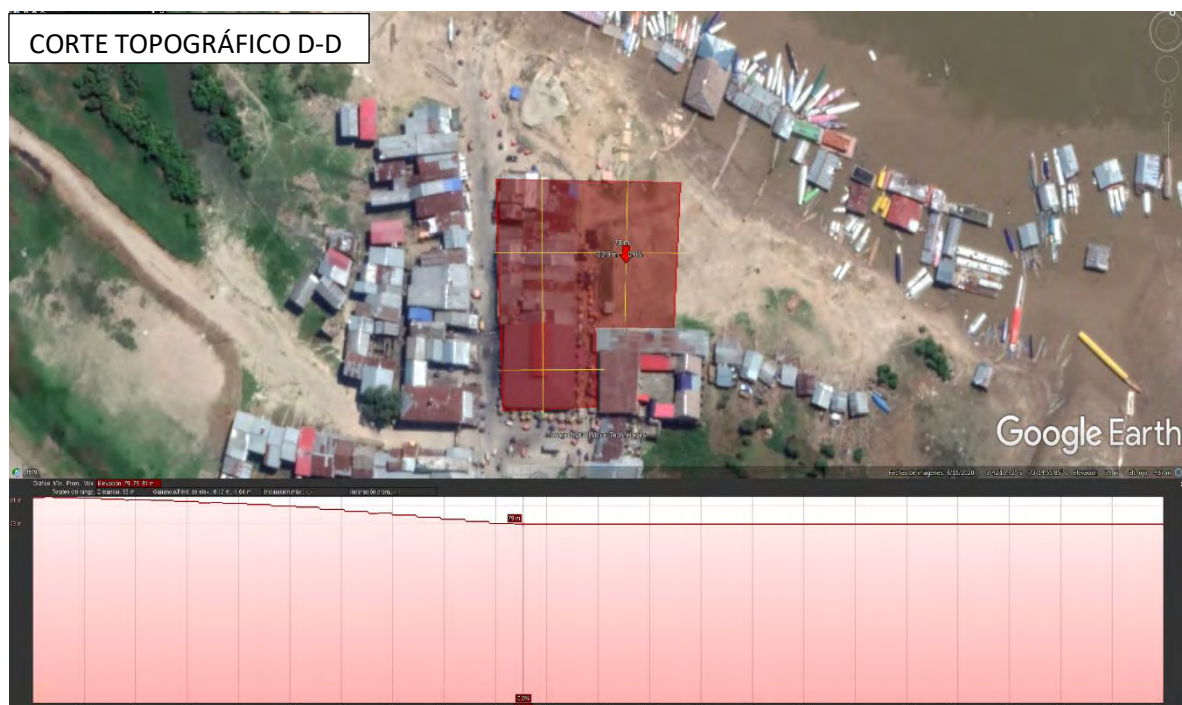


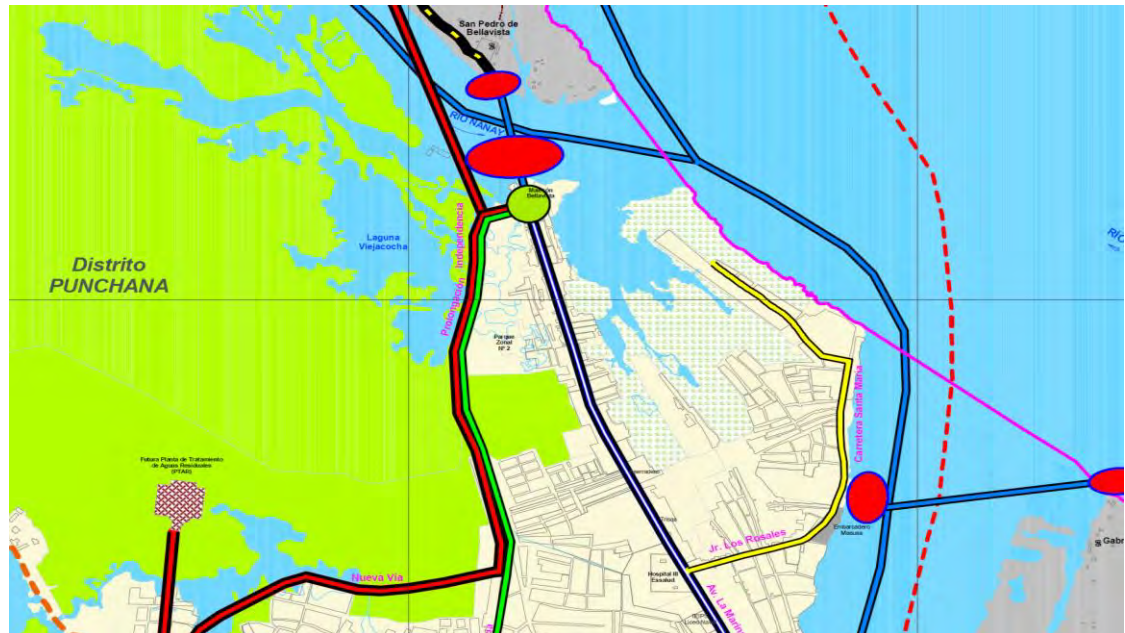
Imagen N° 14



Fuente: Google Earth

6.9. SISTEMA VIAL DE LA ZONA

Imagen N° 15



Fuente: PDU Maynas (2011)

SISTEMA VIAL METROPOLITANO	
	Interconexión Regional
	Vía Circunvalatoria Periférica
	Vía Semi Expresa
	Vía Arterial
	Colector Principal
	Colector Secundario
	Vía Paisajista
	Vía Peatonal
	Circuito Ecológico Turístico
	Interconexión Fluvial

6.10. SECCIONES DE VÍAS (propuesta según PDU)

Imagen N° 16



Fuente: PDU Maynas (2011)

6.11. ENTORNO INMEDIATO

Imagen N° 17

HOSPITAL ESSALUD



Fuente: Google Earth

Imagen N° 18

SERVICENTRO



Fuente: Google Earth

Imagen N° 19

IGLESIA



Fuente: Google Earth

Imagen N° 20

IGLESIA



Fuente: Google Earth

Imagen N° 21

CLUB SOCIAL DEPORTIVO CAZA Y PESCA



Fuente: Google Earth

Imagen N° 22

CENTRO DE SALUD



Fuente: Google Earth

6.12. FACTIBILIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS

✓ **ELECTRICIDAD**

El área de influencia o geográfica suma 478 415.09 km² (37.22 % Del territorio nacional), mientras que el área de concesión de distribución suma 466.65 km², que está constituida por las regiones de Loreto, San Martín, Amazonas y Cajamarca.

Electro Oriente S.A. brinda el servicio de generación, transmisión, distribución y comercialización de energía eléctrica con carácter de servicio público o de libre contratación dentro de su área de concesión.

Los Sistemas Eléctricos de la Región San Martín: Tarapoto, Moyobamba, Bellavista y Yurimaguas, desde diciembre 2010, se encuentran interconectados al SEIN; mientras que los Sistemas Eléctricos de la Región Loreto: Iquitos, Requena, Contamana, Nauta, Caballococha y Tamshiyacu se encuentran aislados, por lo que su producción está basada principalmente en grupos electrógenos, instalados en los centros de consumo.

Asimismo, mediante Acuerdo de Directorio N° 006-2013/002FONAFE se dispone la transferencia de capital a favor de Electro Oriente S.A. de los bienes del Sistema Eléctrico Aislado Chachapoyas y el Sistema Eléctrico Interconectado Bagua-Jaén-San Ignacio, aportes que han sido efectuados mediante acuerdos de Junta General de Accionistas del 11 de marzo de 2014 y 08 de agosto de 2014. En ese sentido, Electro Oriente S.A., viene brindando el servicio de generación y transmisión a partir de marzo 2014, y las actividades de distribución y comercialización de energía eléctrica a partir de agosto 2014, en las regiones de Amazonas y Cajamarca, a través de las Unidades de Negocio Chachapoyas (Sistema Eléctrico Aislado Chachapoyas) y Jaén (Sistema Eléctrico Interconectado Bagua-Jaén-San Ignacio).

✓ DISTRIBUCIÓN

Para atender el crecimiento de la demanda y mejorar el servicio eléctrico, se realizaron actividades de mejora y mantenimiento en la infraestructura eléctrica de distribución, dentro de estas destaca, reforzamiento de la red de distribución en media tensión, reforzamiento de subestaciones de distribución y redes en baja tensión.

Tabla: Infraestructura de distribución eléctrica

SEDE	SUBESTACION					LONGITUD REDES KM			POSTE			AP
	GENERACION	TRANSFORMACION	DISTRIBUCION			MT	BT	TOTAL	MT	BT	TOTAL	CANTIDAD
			EMPRESA	TERCERO	TOTAL							
LORETO	13	1	733	507	1,254	691.95	1,092.12	1,784.07	8140	33751	41891	27904
SAN MARTIN	2	9	1,504	1,291	2,806	4,105.61	3,202.92	7,308.53	25392	80012	105404	49217
AMAZONAS CAJAMARCA	7	9	1,190	1,463	2,669	4,139.02	2,976.45	7,115.47	11177	37191	48368	23026
TOTAL	22	19	3,427	3,261	6,729	8,936.58	7,271.49	16,208.07	44,709	150954	195,663	100,147

Fuente: Memoria Anual Electro Oriente (2018)

✓ AGUA Y DESAGUE

- Ámbito de la EPS

El Ámbito de competencia de la EPS SEDALORETO S.A. comprende:

- ✓ Provincia de Maynas: Iquitos, Punchana, Belén y San Juan Bautista.
- ✓ Provincia de Alto Amazonas: Distrito de Yurimaguas.
- ✓ Provincia de Requena: Distrito de Requena



Cobertura del servicio (agua-alcantarillado)

Cobertura

- Cobertura de agua

Iquitos: 78.60%

Yurimaguas: 87.57%

Requena: 41.67%

- Cobertura de alcantarillado

Iquitos: 45.08%

Yurimaguas: 27.01%

Requena: 8.60%

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021”

- Conexiones agua potable: (**2016** 19,074 – **2017** 21,055 – **2018** 22,363) se ha incrementado las conexiones inactivas por falta de personal operativo en las localidades de Iquitos y Requena.

Variables	AÑO 2016				AÑO 2017				AÑO 2018			
	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL
Conexiones Agua Potable Total	74,346	14,692	2,162	91,200	75,289	15,243	2,175	92,707	76,520	15,670	2,217	94,407
Conexiones de agua activas	57,726	13,326	1,074	72,126	56,789	13,693	1,170	71,652	56,891	13,976	1,177	72,044
Conexiones agua cortada	16,620	1,366	1,088	19,074	18,500	1,550	1,005	21,055	19,629	1,694	1,040	22,363
% Conexiones Cortadas	22.35	9.30	50.32	20.91	24.57	10.17	46.21	22.71	25.65	10.81	46.91	23.69



- Conexiones de alcantarillado:

Variables	AÑO 2016				AÑO 2017				AÑO 2018			
	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL	Iquitos	Yurimaguas	Requena	TOTAL
Conexiones Alcantarillado Totales	41,727	4,367	444	46,538	43,366	4,447	460	48,273	43,401	4,775	459	48,635
Conexiones Alcantarillado activas	33,381	3,949	186	37,516	33,870	4,026	218	38,114	33,111	4,303	195	37,609
Conexiones Alcantarillado cortada	8,346	418	258	9,022	9,496	421	242	10,159	10,290	472	264	11,026
% Conexiones Cortadas	39.83	9.57	58.11	19.39	21.90	9.47	52.61	21.04	23.71	9.88	57.52	22.67



Fuente: Informe de desempeño a diciembre Del 2018 EPS SEDALORETO S.A

6.13. POBLACIÓN

PROVINCIA DE MAYNAS: POBLACIÓN TOTAL PROYECTADA AL 30 DE JUNIO Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA CAPITAL LEGAL DEL DISTRITO, 2017						
Provincia y Distrito	Población Total Proyectada al 30/06/2017	Capital Legal				
		Nombre	Categoría	Ubicación Geográfica		
				Altitud (msnm.)	Latitud Sur	Longitud Oeste
Total	1,058,946					
Maynas	560,767					
Iquitos	149,773	Iquitos	Ciudad	91	03°44'59"	73°15'43"
Alto Nanay	3,038	Santa Maria de Nanay	Pueblo	101	03°53'13"	73°42'01"
Fernando Lores	20,468	Tamshiyacu	Pueblo	101	04°00'23"	73°09'09"
Indiana	11,176	Indiana	Pueblo	90	03°29'54"	73°02'40"
Las Amazonas	9,841	Francisco de Orellana	Pueblo	92	03°24'49"	72°46'08"
Mazan	13,936	Mazan	Pueblo	103	03°29'52"	73°06'51"
Napo	16,551	Santa Clotilde	Pueblo	139	02°29'37"	73°40'50"
Punchana	93,391	Punchana	Villa	97	03°43'44"	73°14'41"
Torres Causana	5,193	Pantoja	Pueblo	195	00°57'51"	75°10'53"
Belén	76,973	Belén	Villa	86	03°45'52"	73°14'40"
San Juan Bautista	160,427	San Juan	Villa	96	03°46'27"	73°17'11"

Total área metropolitana **480.564**

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Censo 2017

CAPÍTULO 7:

PROPUESTA

7.1. CUADRO DE NECESIDADES

CUADRO DE NECESIDADES				
ZONAS	AMBIENTES	SUB-AMBIENTES	NECESIDAD	ACTIVIDAD
ZONA ADMINISTRATIVA	Sala de espera + recepcion		Sentarse y esperar	Sentarse y esperar
	Secretaría		Apoyo administrativo	Atender, inferomar, archivar,etc
	Of. Administracion		Administrar, contabilizar, manejar y dirigir	Administrar, contabilizar, manejar y dirigir
	Of. Contabilidad		Dirigir y supervisar actividades económicas y financieras	Revisar y organizar la documentacion del edificio
	Of. tesoreria		Económica y organizativa	Transacciones financieras
	SS.HH Varones		Fisiológicas	Fisiológicas
	SS.HH Mujeres		Fisiológicas	Fisiológicas
ZONA GASTRONOMICA	Sala de reuniones		Reunir y coordinar	Exponer
	Area de fast food (comida rapida)	Area de Juguerias	Alimentarse	Venta de alimentos
		Area de vivanderas	Alimentarse	Venta de alimentos
	Bar - Snack	Area de barra	Beber y divertirse	venta de bebidas alcoholicas y alimentos
		Area de mesas	Sentarse	Ingerir alimentos
		SS.HH Mujeres	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH Varones	Fisiológicas	Fisiológicas
	Restaurante tipo buffet	Patio de comidas	sentarse	Ingerir alimentos
		Cocina	Preparar alimentos	Cocinar
		Despensa	almacenar	Guardar insumos
		Area de buffet + caja	Pagar y Alimentarse	Coobrar los servicios y ofrecer alimento
		Area de lavado	lavar	lavado de utensilios
		SS.HH Mujeres	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH Varones	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH discapacitados	Fisiológicas	Fisiológicas
	Cafeteria y pasteleria	Area de atencion	Pagar y Alimentarse	Coobrar los servicios y ofrecer alimento
		Area de mesas	Sentarse	Ingerir alimentos
		Cocina	cocinar	Preparar alimentos para el consumidor
		Despensa	almacenar	Guardar insumos
		SS.HH Mujeres	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH Varones	Fisiológicas	Fisiológicas
ZONA RECREATIVA	Sala de juegos	Area de juegos	Ocio y diversion	Jugar
		Area de snack	Pagar y Alimentarse	Coobrar los servicios y ofrecer alimento
		Area de mesas	Sentarse	Ingerir alimentos
		SS.HH Mujeres	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH Varones	Fisiológicas	Fisiológicas
	Alameda		Ocio	Pasear y relajarse
	Mirador		Ocio	Apreciar el paisaje
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	Subestacion electrica		Abastecer de energia electrica	Regular y distribuir energia
	Cuarto de sistema de bombeo		Abastecer de agua	Bombeo de agua
	Cuarto de limpieza general		Limpieza y orden	Almacenar materiales de limpieza
	Deposito de basura		Limpieza	depositar basura
	Patio de maniobras		Maniobrabilidad	Circulacion de vehiculos de carga
	Area de seguridad y vigilancia		Supervisar y comprobar	Aprobar materiales y spervisar la seguridad
	Vestidores + SS.HH varones		Cambiarse y prepararse	Cambiarse y prepararse
	Vestidores + SS.HH mujeres		Cambiarse y prepararse	Cambiarse y prepararse
	Estacionamientos publico		Estacionar vehiculos	Estacionar vehiculos
ZONA COMPLEMENTARIA	Estacionamientos servicio		Estacionar vehiculos	Estacionar vehiculos
	Sum	foyer + recepcion	Esperar e informarse	Esperar e informarse
		area de sillas	sentarse	sentarse
		escenario	exponer	Dar conferencias
		terrazza	ocio	apreciar el paisaje
		almacen	almacenar	Guardar materiales
		SS.HH Mujeres	Fisiológicas	Fisiológicas
		SS.HH Varones	Fisiológicas	Fisiológicas
	Area de ferias temporales		comerciar	Vender productos de temporada
	SS.HH publicos varones		Fisiológicas	Fisiológicas
	SS.HH publicos mujeres		Fisiológicas	Fisiológicas
	SS.HH discapacitados		Fisiológicas	Fisiológicas
	Puesto de souvenirs		brindar obsequios	vender productos
	Area de piletas representativas		Dar mensaje representativo (Rio amazonas)	mostrar piletas

Fuente: Elaboración propia

7.2. CALCULO DE AFORO

El cálculo de aforo se realiza para obtener la máxima capacidad de personas que se pueden albergar en un objeto de inspección.

Los aforos se calculan con la finalidad de que en los ambientes o espacios se puedan realizar las actividades o funciones que sean requeridas, teniendo en cuenta las normas específicas y restricciones del tipo de edificación.

De acuerdo a los Anexos 06 y 07 de la Guía de cálculo de aforo del Centro Nacional de Estimación, Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres (CENEPRED) para realizar el cálculo de la capacidad máxima el primer paso es verificar si se trata de un inmueble de uso mixto para lo cual se debe identificar el uso que se le da a cada ambiente o sector, calcular considerando el área neta (descontando el área de muros) de cada ambiente o sector y aplicando el índice de acuerdo a la norma correspondiente.

Para cualquier tipo de edificación, se realizará el cálculo de aforo por piso o nivel, teniendo en cuenta todos los ambientes donde se realiza algún trabajo con personal que permanece en dichos ambientes y considerar personal de apoyo. En el aforo de piso o aforo total, no considerar aforo de los ambientes que son utilizados por los mismos usuarios, ya que de hacerlo se estaría duplicando personas.

La aplicación de índices se hace de acuerdo al tipo de actividad realizada en ambientes, zonas o actividad sin espacio de permanencia en silla; en una edificación se puede presentar ambientes con el tipo de edificación y ambientes adicionales que se requieren como complemento de su actividad principal, ejemplo: en una industria se pueden tener ambientes de oficinas (índice de oficina), ambientes de capacitación (índice de educación), comedor y cocina (índice de comercio-restaurante), personal de seguridad (actividad sin ambiente y con índice de un trabajador por persona).

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

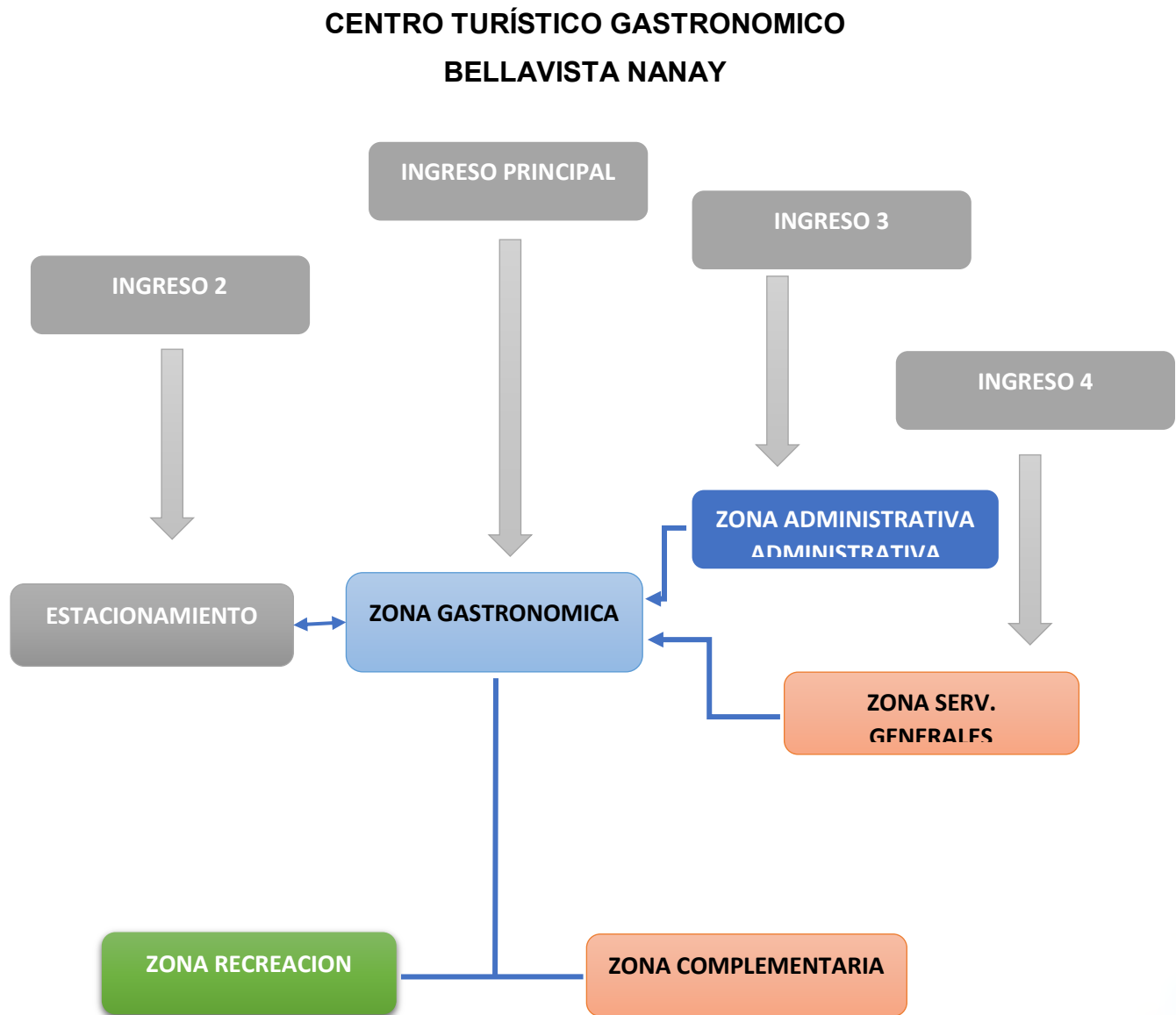
CALCULO DE AFORO CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO								
ZONAS	CANTIDAD	SUB-ZONAS	CANTIDAD	AMBIENTES	AREA UNIT. M2	INDICE	AFORO PARCIAL	AFORO TOTAL
ZONA ADMINISTRATIVA	1	Sala de espera + recepcion			24.23	1 pers/asiento	8	8
	1	Secretaria			4.2	1 trab/pers o 9.5 m2/pers	1	1
	1	Of. Administracion			14.25	1 trab/pers o 9.5 m2/pers	1	1
	1	Of. Contabilidad			9.52	1 trab/pers o 9.5 m2/pers	1	1
	1	Of. tesoreria			5.81	1 trab/pers o 9.5 m2/pers	1	1
	1	SS.HH Varones			4.55	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	SS.HH Mujeres			4.78	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	Sala de reuniones			30.11	1.5 m2/pers	-	-
								12
ZONA GASTRONOMICA	1	Area de fast food (comida rapida)	1	Area de Juguerias	90.23	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	60	60
			2	Area de vivanderas	72.71	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	97	97
	1	Bar - Snack	1	Area de barra	68.33	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	6	6
			1	Area de mesas	391.27	1 pers/asiento	112	112
			1	SS.HH Mujeres	5.6	1 pers/mobiliarios	1	1
			1	SS.HH Varones	5.6	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	Restaurante tipo buffet	1	Patio de comidas	560.69	1 pers/asiento	112	112
			1	Cocina	88.87	10 m2/pers o 1 trab/pers	9	9
			1	Despensa	13.31	40 m2/pers	3	3
			1	Area de buffet + caja	29.78	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	2	2
			1	Area de lavado	13.11	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	1	1
			1	SS.HH Mujeres	16.12	1 pers/mobiliarios	3	3
			1	SS.HH Varones	16.89	1 pers/mobiliarios	3	3
			1	SS.HH discapacitados	4.58	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	Cafeteria y pasteleria	1	Area de atencion	30.75	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	2	2
			1	Area de mesas	315.62	1 pers/asiento	96	96
			1	Cocina	19.21	10 m2/pers o 1 trab/pers	2	2
			1	Despensa	10.38	40 m2/pers	1	1
			1	SS.HH Mujeres	11.34	1 pers/mobiliarios	3	3
			1	SS.HH Varones	11.22	1 pers/mobiliarios	3	3
								518
ZONA RECREATIVA	1	Sala de juegos	1	Area de juegos	352.75	3.3 m2/ pers o 1 pers/asiento	107	107
			1	Area de snack	43.9	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	2	2
			1	Area de mesas	97.18	1 pers/asiento	36	36
			1	SS.HH Mujeres	11.33	1 pers/mobiliarios	3	3
			1	SS.HH Varones	11.33	1 pers/mobiliarios	3	3
	1	Alameda	1		453.22	-	453.22	453.22
1	Mirador	1		85.87	-	85.87	85.87	
								690.09
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	1	Subestacion electrica			22.94	-		
	1	Cuarto de sistema de bombeo			22.77	-		
	1	Cuarto de limpieza general			2.99	-		
	4	Deposito de basura			3.03	-		
	1	Patio de maniobras			131.79	-		
	1	Area de seguridad y vigilancia			8.57	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	Vestidores + SS.HH varones			27.92	4.0 m2/ pers o 1 pers/mobiliarios	7	7
	1	Vestidores + SS.HH mujeres			28.69	4.0 m2/ pers o 1 pers/mobiliarios	7	7
ZONA COMPLEMENTARIA	1	Estacionamientos publico			908.07	16 m2/ pers o 1 pers/ carro	98	98
	1	Estacionamientos servicio			8	16 m2/ pers o 1 pers/ carro	4	4
	1	Sum	1	foyer + recepcion	26.85	1 pers/asiento	1	1
			1	area de sillas	252.14	1.0 m2/ pers o 1 pers/asiento	252	252
			1	escenario	38.84	-		
			1	terrazza	47.63	-		
			1	almacen	19.47	40 m2/pers	1	1
			1	SS.HH Mujeres	5.78	1 pers/mobiliarios	1	1
	1	Area de ferias temporales	1	SS.HH Varones	5.78	1 pers/mobiliarios	1	1
					276.1	1.5 m2/pers o 1 pers/asiento	184	184
					20.78	1 pers/mobiliarios	3	3
					23.99	1 pers/mobiliarios	3	3
1	SS.HH discapacitados			4.58	1 pers/mobiliarios	1	1	
7	Puesto de souvenirs			7.07	1 pers/mobiliarios	1	7	
1	Area de piletas representativas			101.59	-			
								454
						TOTAL	1101	

Fuente: Elaboración propia

7.3. CUADRO DE ÁREAS

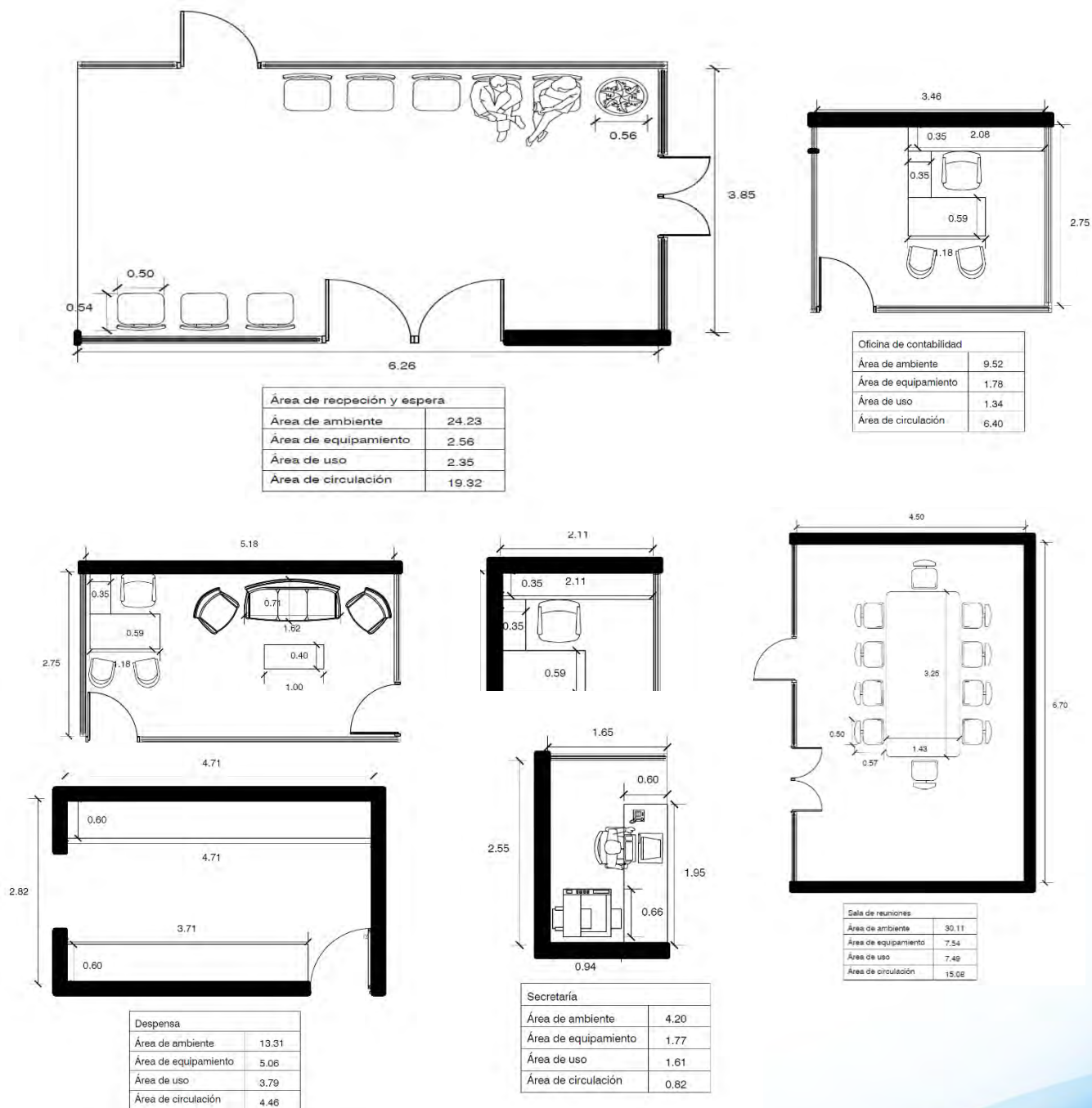
Fuente: Elaboración propia

7.4. ORGANIGRAMA



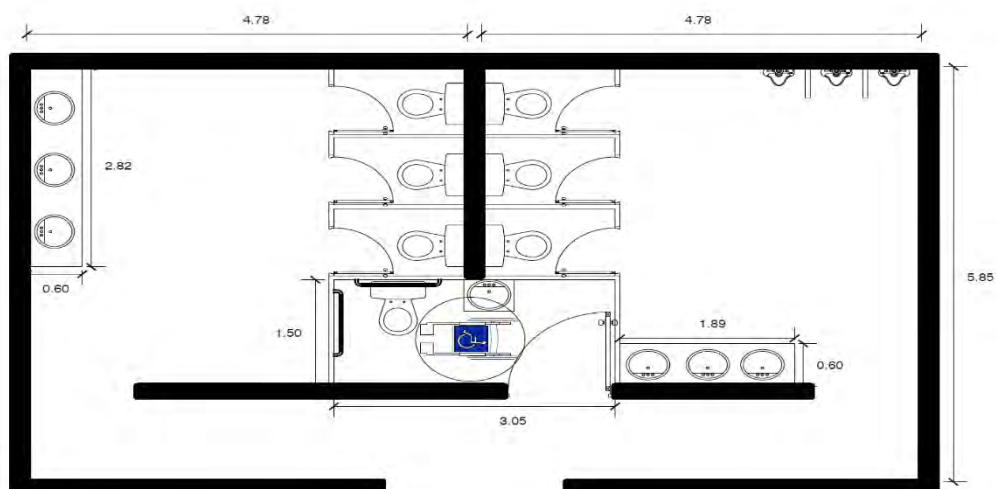
Fuente: Elaboración propia

7.5. ANTROPOMETRÍA



Fuente: Elaboración propia

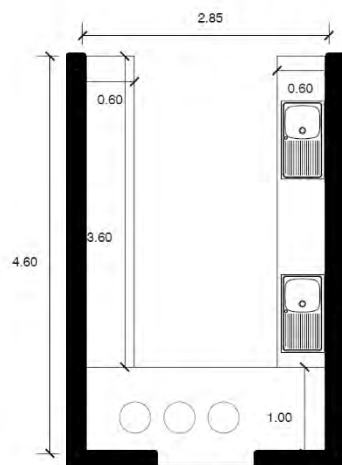
"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



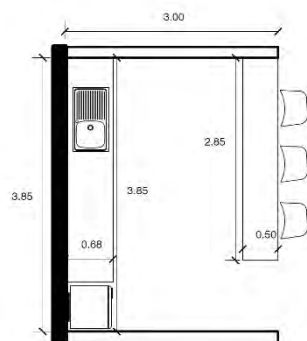
SS.HH mujeres	
Área de ambiente	23.99
Área de equipamiento	2.65
Área de uso	4.45
Área de circulación	16.89

SS.HH discapacitados	
Área de ambiente	4.58
Área de equipamiento	0.56
Área de uso	2.38
Área de circulación	1.64

SS.HH varones	
Área de ambiente	23.96
Área de equipamiento	2.37
Área de uso	5.22
Área de circulación	16.37



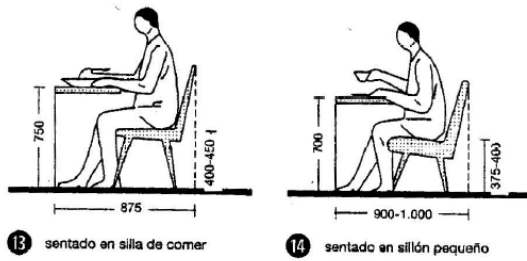
Área de lavado	
Área de ambiente	13.11
Área de equipamiento	7.17
Área de uso	3.58
Área de circulación	2.36



Puesto de jugos y vivanderas	
Área de ambiente	11.55
Área de equipamiento	4.03
Área de uso	3.01
Área de circulación	4.51

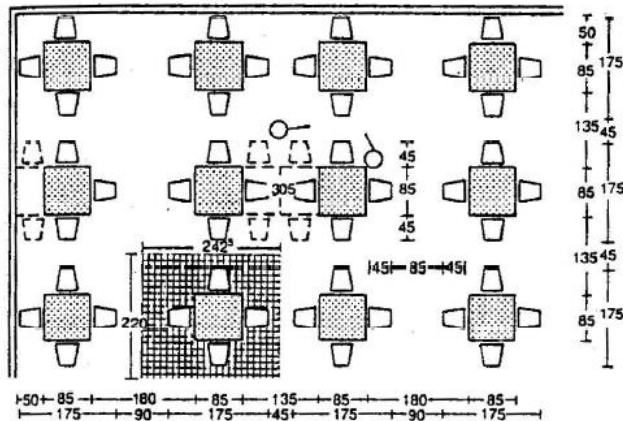
Fuente: Elaboración propia

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"

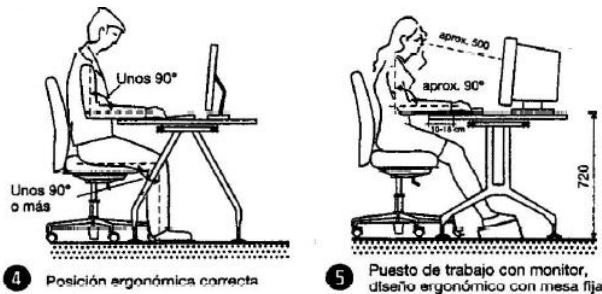


13 sentado en silla de comer

14 sentado en sillón pequeño

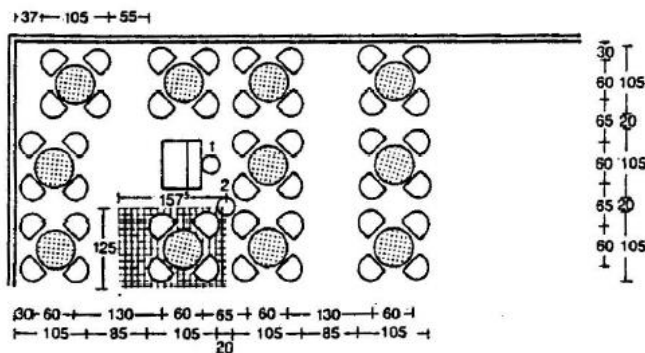


3 Disposición de las mesas en paralelo



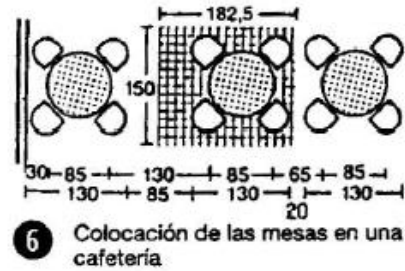
4 Posición ergonómica correcta

5 Puesto de trabajo con monitor, diseño ergonómico con mesa fija

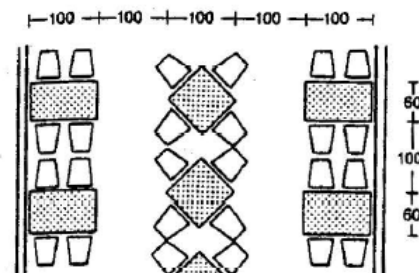


5 Medidas mínimas para la colocación de las mesas

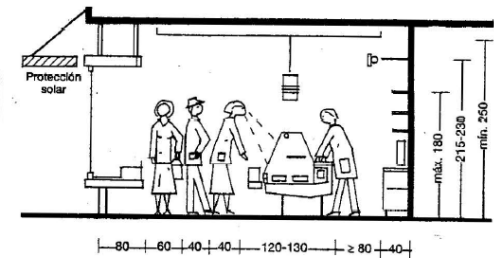
Fuente: Neufert



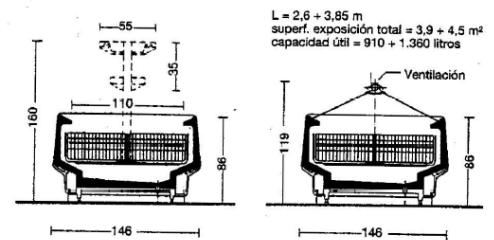
6 Colocación de las mesas en una cafetería



1 Medidas mínimas



2 Anchura mínima de una banda ≥ 4, mejor 5



3 Expositor frigorífico sin tapa

4 Expositor frigorífico con tapa

CAPÍTULO 8:

PROPUESTA DE SOSTENIBILIDAD

8.1 USO DE BAMBU COMO PROPUESTA ECOLOGICA.

Desde la época precolombina el bambú ha sido utilizado como material para la construcción de diferentes clases de edificaciones. En la obra de Oscar Hidalgo “Bambú, The Gift of The Gods” y en “Usos tradicionales y Actuales del Bambú en América Latina” de Jorge Morán Ubidia, autor de esta publicación, se encuentran testimonios de miles de usos en América y en otras regiones del Mundo.

Sin embargo, el bambú se mira como un material perecible, ocasionado por la pérdida de conocimientos y prácticas tradicionales de preservación y por aplicaciones equivocadas que lo exponen a la humedad y la radiación solar.

En la actualidad, en algunas regiones y aún por profesionales, el bambú es considerado como “material de pobres”, sin embargo, su durabilidad dependerá de su forma adecuada de uso, tal cual lo requieren el acero, el hormigón y otros materiales de construcción.

Los testimonios de la durabilidad del bambú son edificaciones aún existentes que fueron construidas hace más de 100 años a lo largo del Eje Cafetero en Colombia, o en ciudades como Guayaquil, Jipijapa, Montecristi en Ecuador. En la Costa Norte del Perú como Piura y Tumbes, existe también una larga tradición del uso del bambú como principal material para la construcción de viviendas.

Al referirnos a bambú, aludimos a la especie *Guadua angustifolia*, conocida en Ecuador como caña o caña guadúa, en Perú como caña Guayaquil o simplemente Guayaquil y en Colombia como “guadua”. Otros términos frecuentemente utilizados dentro de la construcción con bambú son: caña, para referirnos al tallo o culmo; latilla (lata o tira de bambú) y caña chancada (esterilla, caña picada, caña abierta o tabla de caña). En este manual el término “bambusal” se refiere a extensiones silvestres de bambú y cuando se trata de la guadua (caña Guayaquil), se le denomina guadual.

La guadua o guayaquil, sobresale entre otras especies de su género por las propiedades estructurales de sus tallos, tales como la relación peso — resistencia (similar o superior al de algunas maderas), siendo incluso comparado con el acero y con algunas fibras de alta tecnología. La capacidad para absorber energía y admitir una mayor flexión, hace que esta especie de bambú sea un material ideal para construcciones sismo resistentes.

Mediante Decreto Supremo Nro. 011-2012-VIVIENDA, del 03 de marzo del 2012 se aprobó la norma E.100 Bambú, que establece los lineamientos técnicos que se deben seguir obligatoriamente para el diseño y construcción de edificaciones sismo resistentes con bambú en el Perú.

Los procesos de preservación y secado que son expuestos en este manual, no son necesariamente aplicados en todos los países. Se están realizando investigaciones al respecto, a fin de optimizarlos y obtener resultados garantizados y estandarizados para aceptación general. En este manual constan métodos de uso actual en el Perú, respaldados por investigadores de conocida solvencia en América Latina, sin decir con ello que son definitivos.

Madurez y calidad

En construcción se deben utilizar solo cañas maduras, sanas y sin defectos de forma. La madurez se alcanza a los 4 años de edad y el método más seguro para conocer la edad de la caña es marcarla desde su nacimiento. Sin embargo, existe algunas características exteriores, que pueden contribuir a su selección adecuada.

¿Por qué construir con caña Guayaquil?

- Es un material excelente y versátil para la construcción.
- Es liviana y resistente.
- Es atractiva y natural.
- Es económica y abundante en el Perú.
- Es un material renovable, de rápida regeneración y eco amigable.
- Su uso requiere de herramientas manuales, económicas y de fácil uso.

Fuente: Moran Ubidia, Jorge, red internacional de bambú y ratán, IMBAR. (2015). Manual de construcción (construir con bambú- caña Guayaquil). (Archivo PDF).

CAPÍTULO 9:

DESARROLLO DEL PROYECTO

9.1 TOMA DE PARTIDO Y CONCEPTUALIZACION ARQUITECTONICA

IDEA RECTORA

EL AGUAJE

ESTRATEGIAS PROYECTUALES

LA CONCEPTUALIZACION del plan de diseño es de la textura de la **piel o cascara del aguaje** en el cual se vera reflejado en el material compuesto de la **cobertura.**

TEXTURA



El proyecto de tesis **CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLA VISTA NANAY** se desarrolla con una cubierta de placas o en forma de tejas con terminación de cobre y con una aplicación sobre en placas de asfalto estándar, generando así el material un aspecto similar a la textura de la **cascara del aguaje.**

Una de las **ventajas** que las **tejas de cobre** para techos ofrecen sobre otros **tipos de tejados** de larga duración, son sorprendentemente ligeras pudiendo hacer frente a la carga que debe soportar.

El cobre es un material de construcción noble, no se oxida, no se degrada y es reciclaje. Estas características únicas aseguran una gran durabilidad.

Estas **tejas de metal** dan un aspecto muy novedoso a los techos, ya que gracias a la aplicación de ciertos productos, o esperando el correr del tiempo, las mismas adquieren colores distintos, como diversos tonos de marrón, rosa, verde. Sus características son casi idénticas a las de las **tejas de acero**, aunque estéticamente son superiores.

COMPOSICIÓN

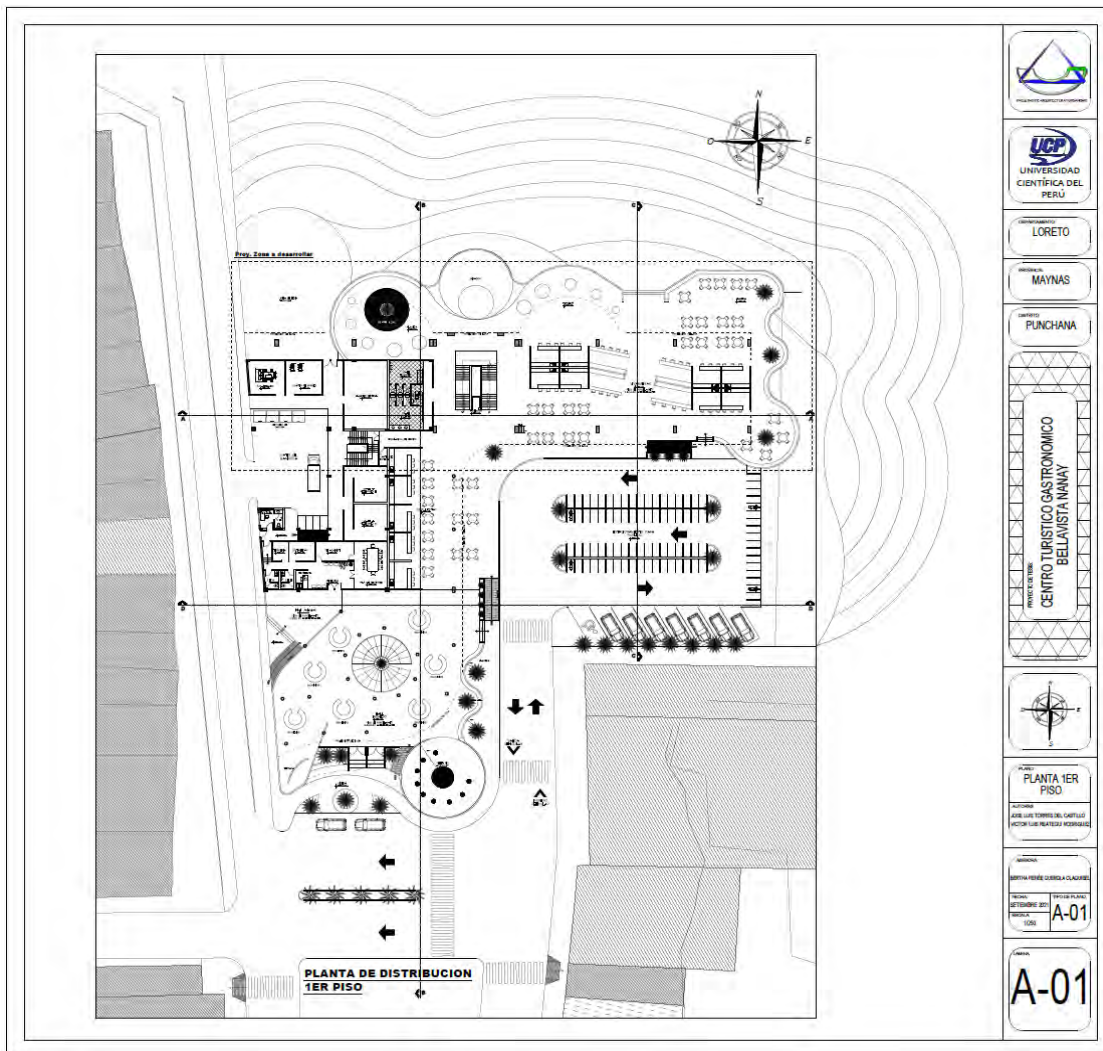


Los **Techos de cobre** resisten moho y pueden ser utilizados cerca del agua salada. También son buenos para las áreas propensas a terremotos, ya que el material no se agrieta.

9.2 DESCRIPCION DEL PROYECTO

Respuesta Arquitectónica del Proyecto (En Conjunto)

El proyecto cuenta con un tipo de estacionamiento vehicular; para el público dividido en motos lineales con capacidad para 89 vehículos y carros con capacidad para 08 vehículos; la cual funciona paralelamente con los servicios generales del centro turístico gastronómico. Los locales representativos del centro turístico gastronómico, están conectadas al patio de carga y descarga de productos, conjuntamente con su área de almacén, a la cual se accede por autorización de una garita de control. El centro turístico gastronómico cuenta con cisterna, tanque elevado, pozo séptico, generador eléctrico, luces de emergencia, alumbrado público (poste de luz y reflectores), sistema de drenaje, etc.



Respuesta Arquitectónica del Proyecto (Por Zonas)

➤ **Zona Servicios Generales**

Cuenta con su respectivo patio, Sub estación, Cuarto de Bombeo, Almacén General, Cuarto de limpieza, servicios higiénicos, Escalera. El servicio de apoyo es para todo el centro comercial.

➤ **Zona Comercial**

o **Vivandera**

Cuenta con 12 puestos, cada puesto cuenta con su respectiva área de atención, cocina, lavatorio y área de mesas. Se encuentra por el corredor público a la cual se acceden a sus respectivas áreas de venta. Se ofrecen gran variedad de comida de la región.

o **Cafetería y Pastelería (315.62m2)**

Cuenta con su respectivo, Hall, recepción, barra de atención, cocina, despensa, SS-HH para el público y su área de mesas.

o **Sala de Juegos + Estar (352.75m2)**

Cuenta con su respectivo, Hall, área de juego, barra de atención snack, SS-HH para público.

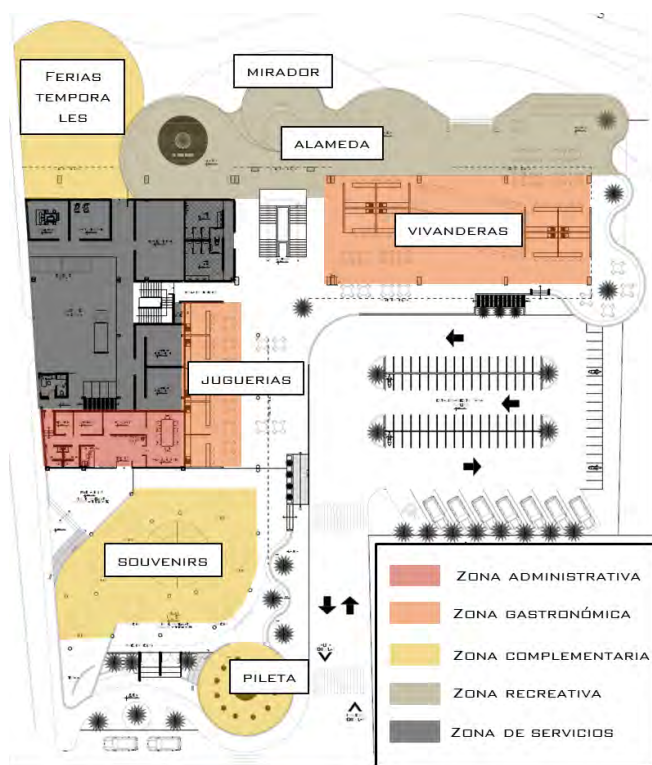
o **Bar Snack (m2)**

Cuenta con su respectivo, Hall, barra de atención, salón principal, SS-HH para público y terraza.

o **Sum (m2)**

Cuenta con su respectivo, foyer, recepción, almacén, SS-HH para público, salón principal, escenario y terraza.

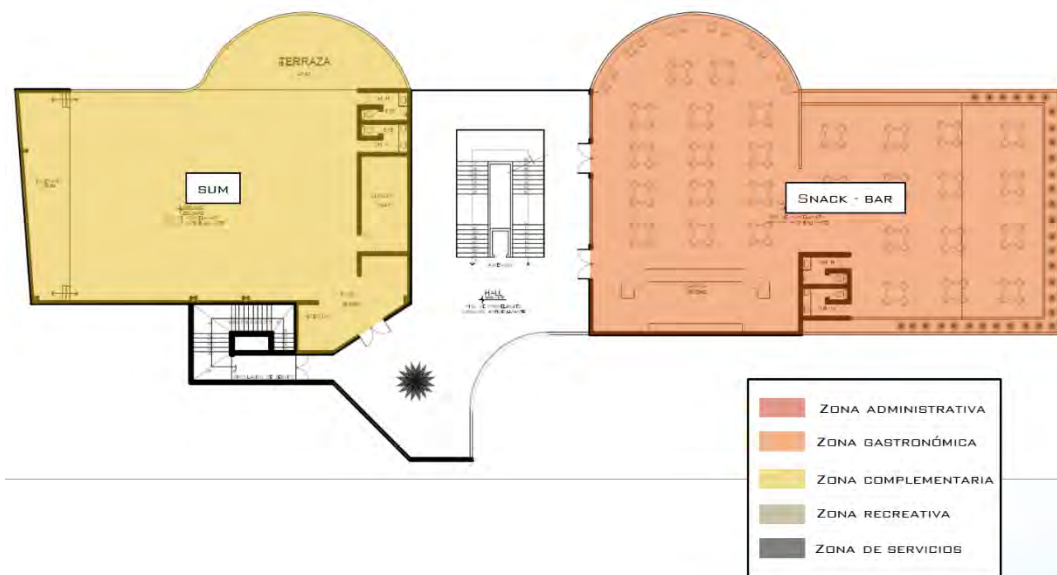
9.3 ZONIFICACION



Z. PRIMERA PLANTA



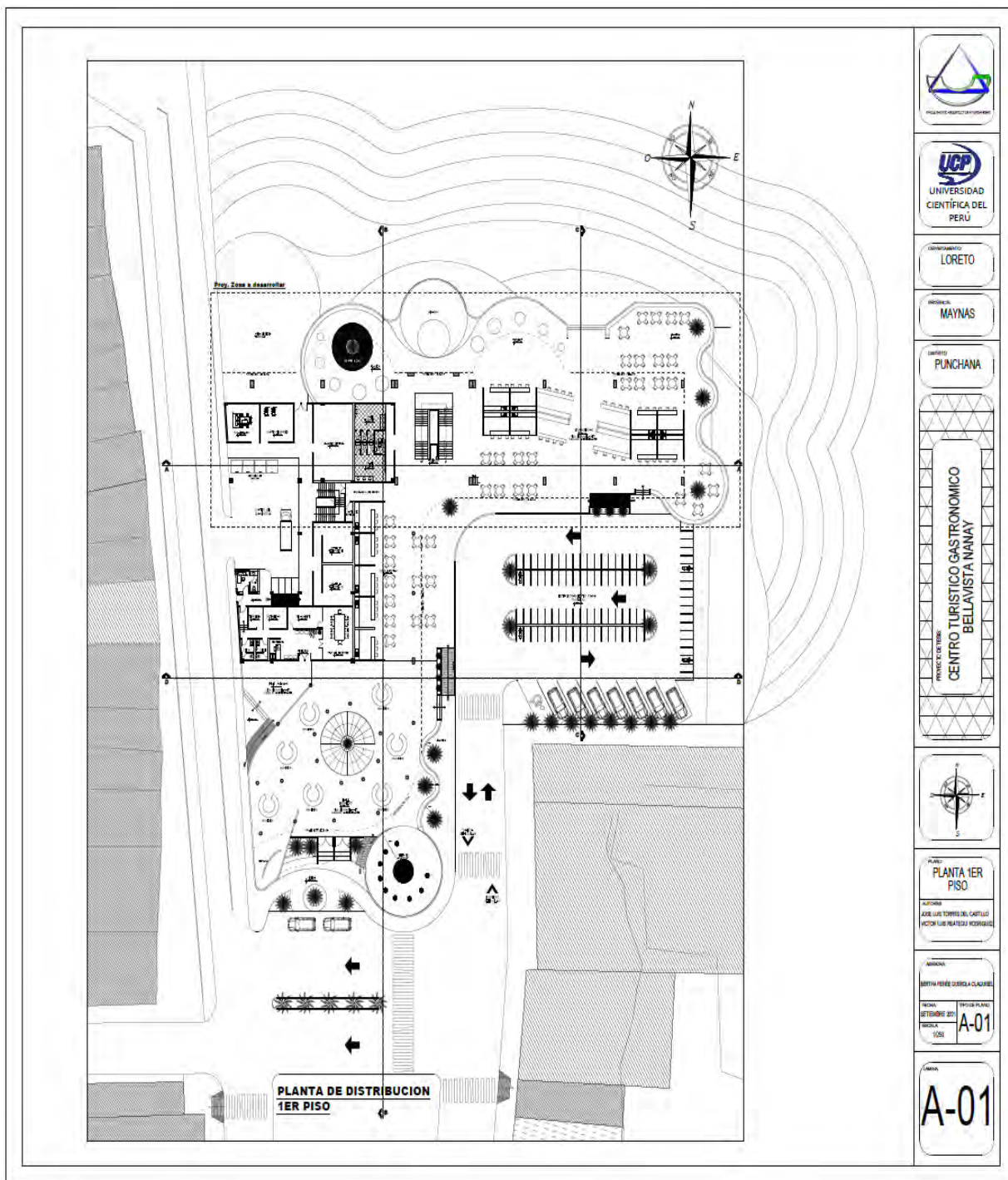
Z. SEGUNDA PLANTA



Z. TERCERA PLANTA

9.4 PLANOS DE ARQUITECTURA

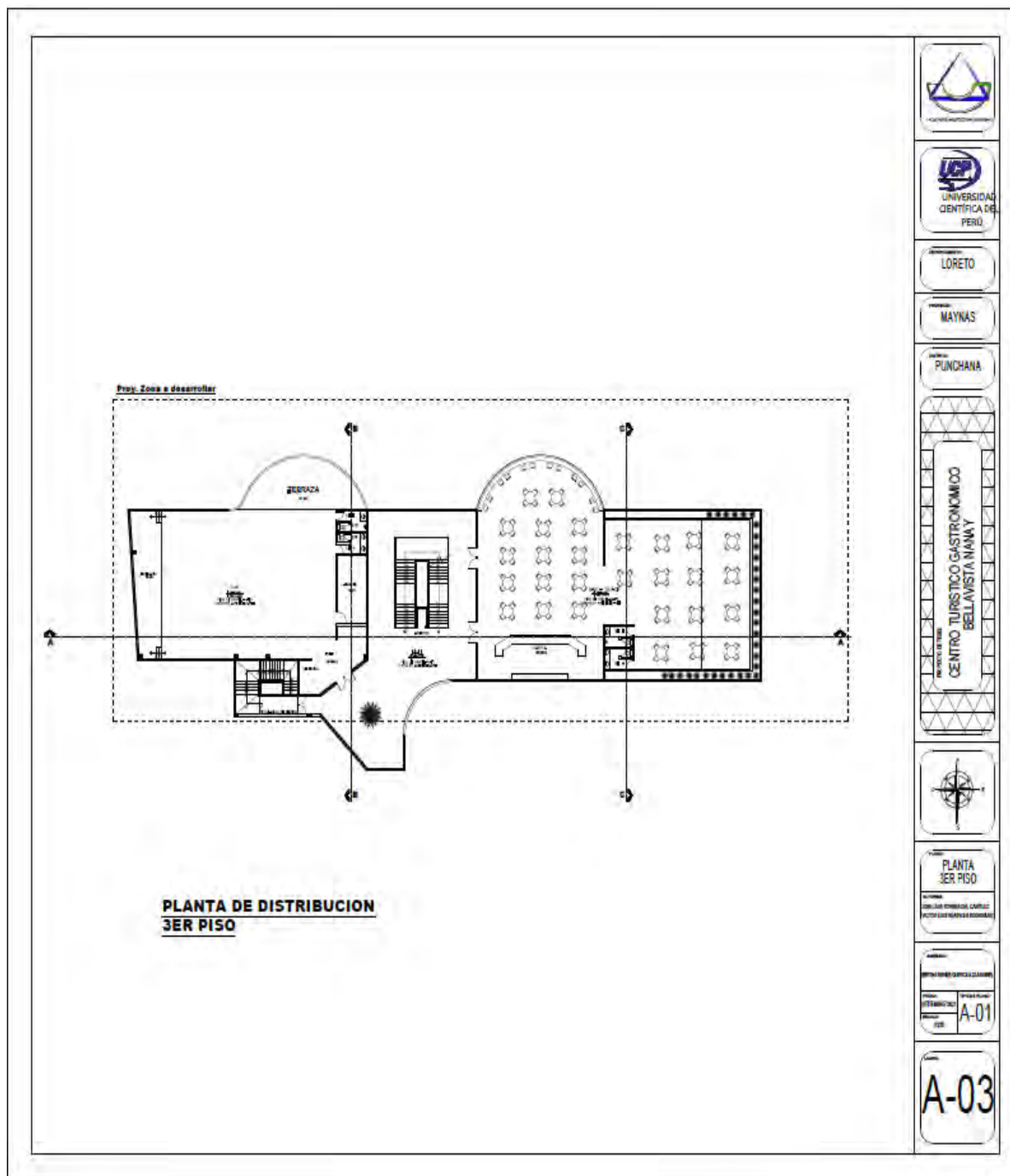
9.4.1 PLANTAS DE DISTRIBUCION GENERAL



PLANTA DE DISTRIBUCION 1 NIVEL ESC 1/200

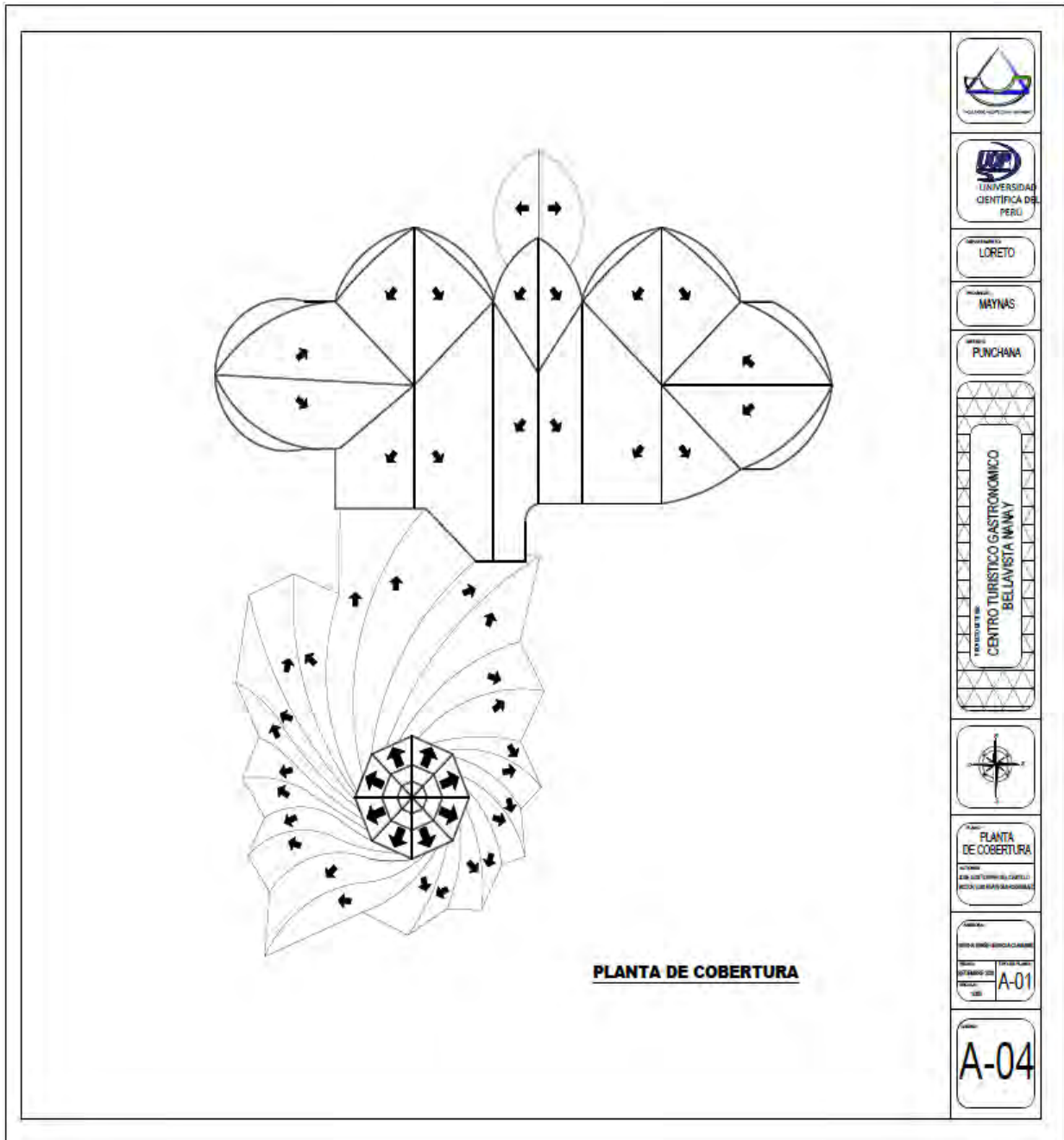
PLANTA DE DISTRIBUCION 2 NIVEL ESC 1/200

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



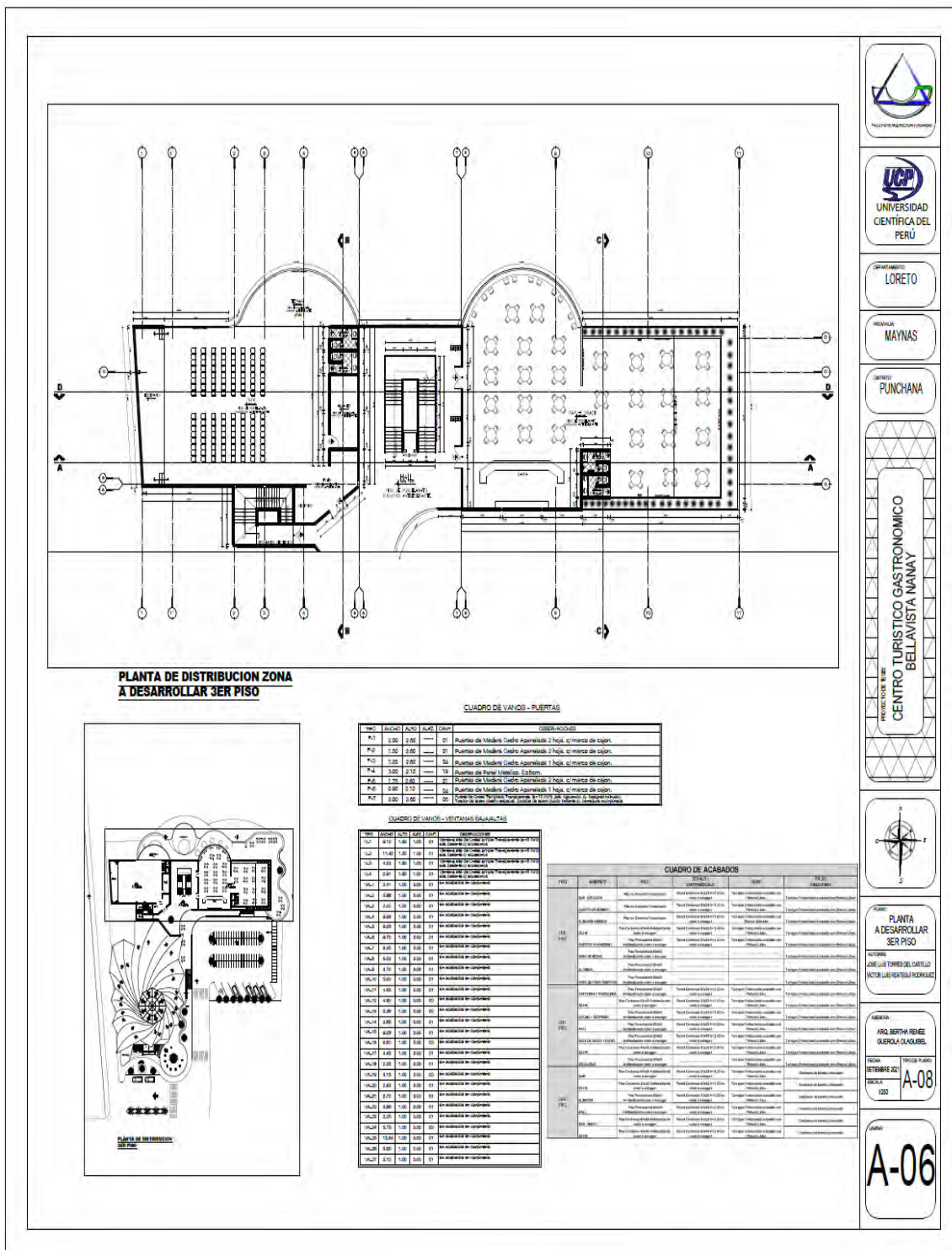
PLANTA DE DISTRIBUCION 3 NIVEL ESC 1/200

| 83



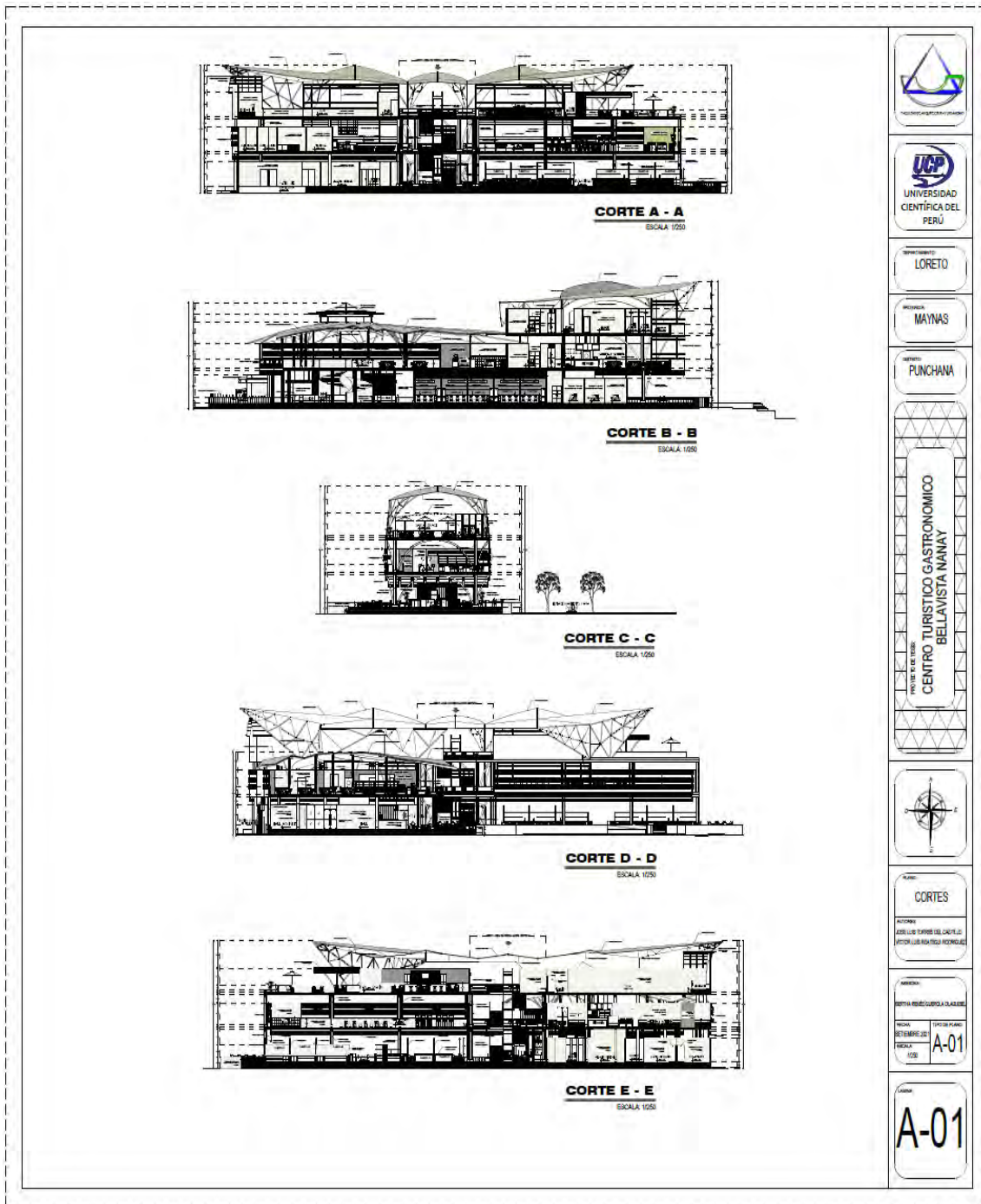
PLANO DE DESARROLLO 2 PLANTA ESC 1/100

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021”



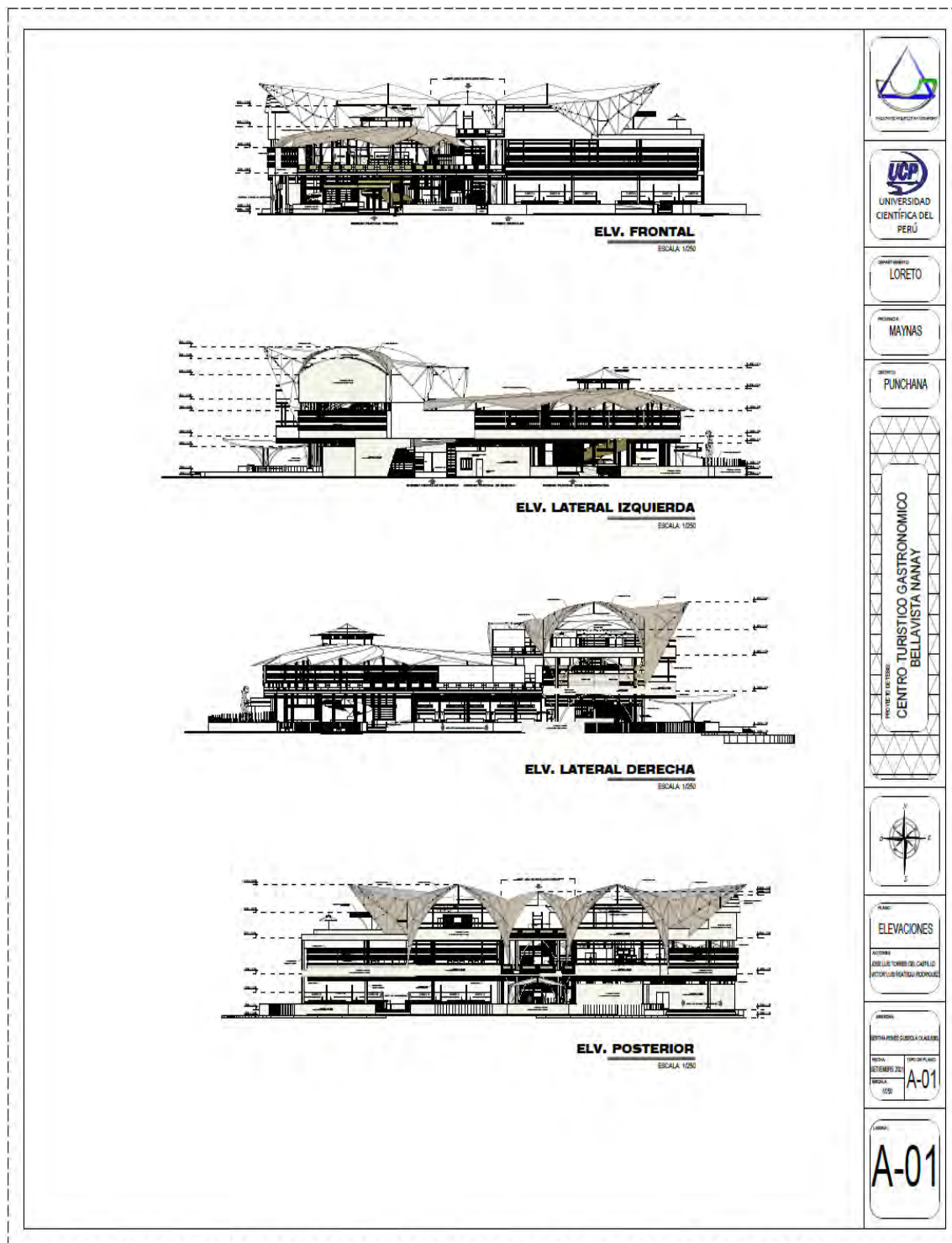
PLANO DE DESARROLLO 3 PLANTA ESC 1/100

9.4.4 CORTES Y ELEVACIONES



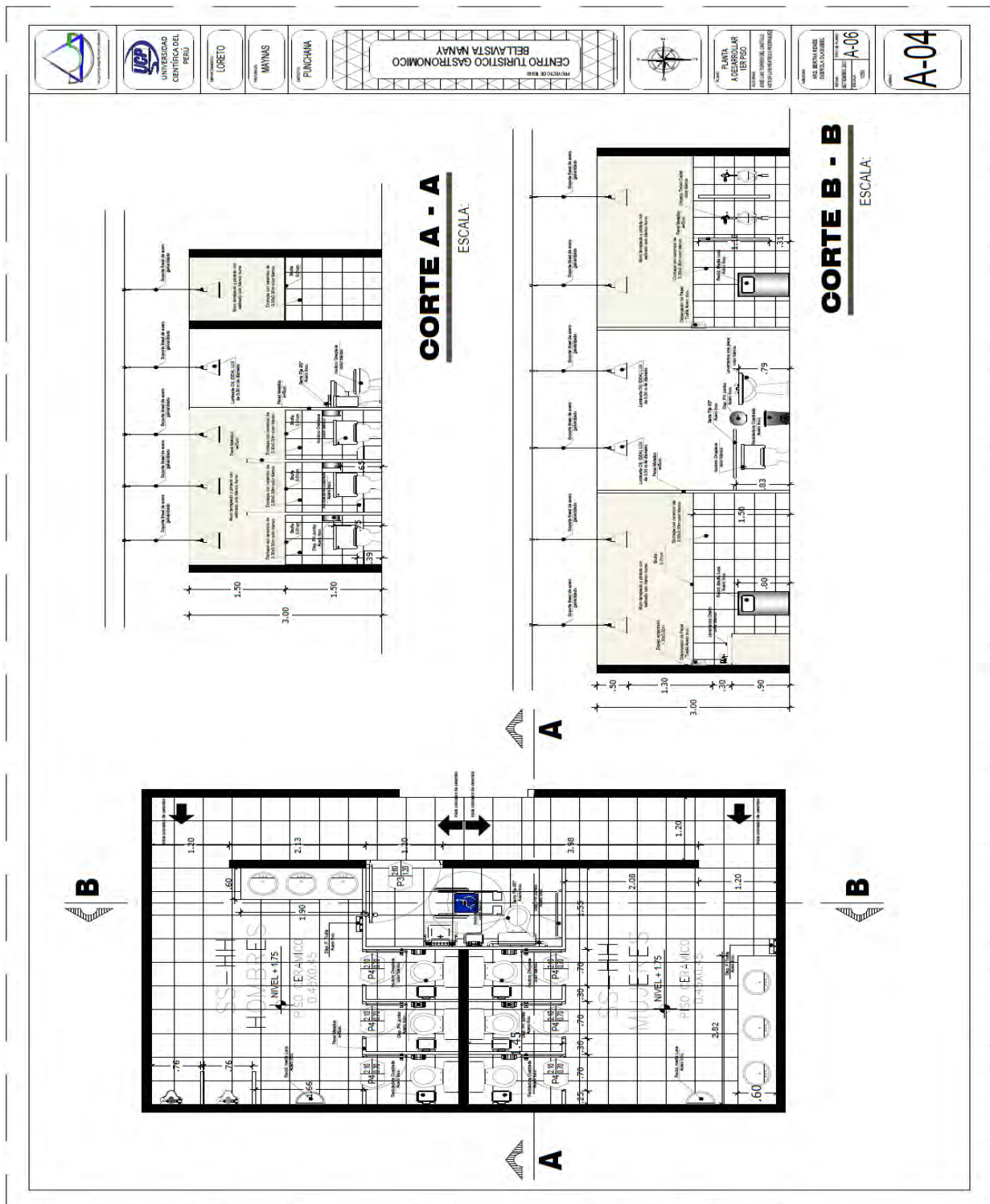
CORTES ESC 1/100

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



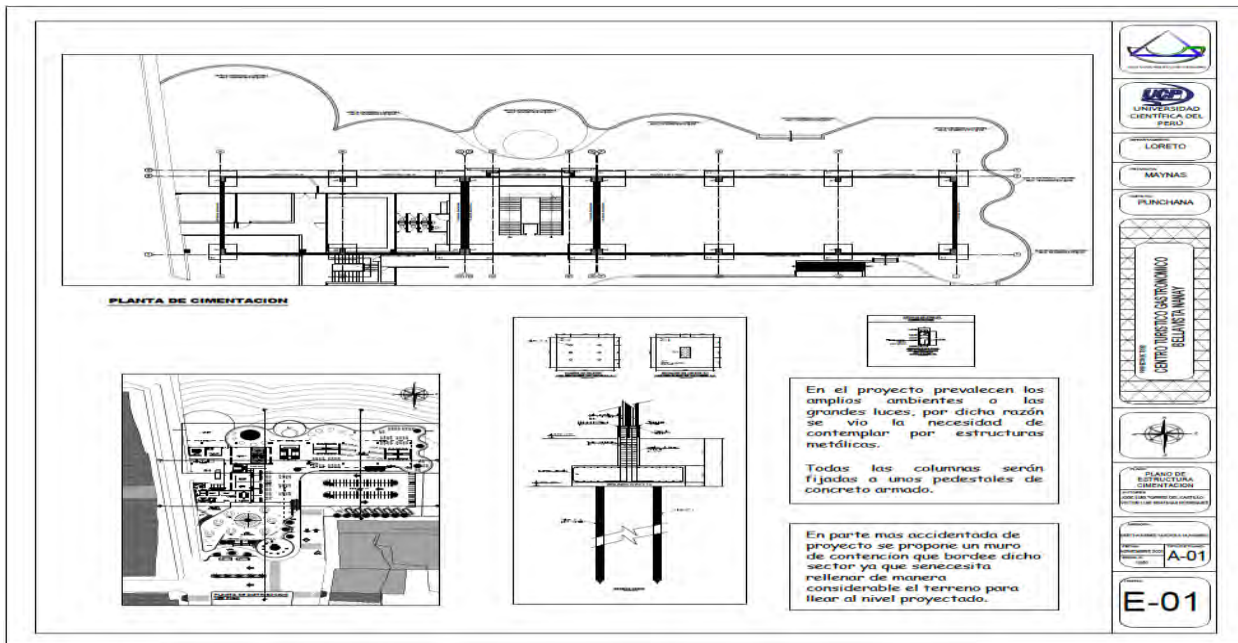
ELEVACIONES ESC 1/100

9.4.5 DETALLES ARQUITECTONICOS

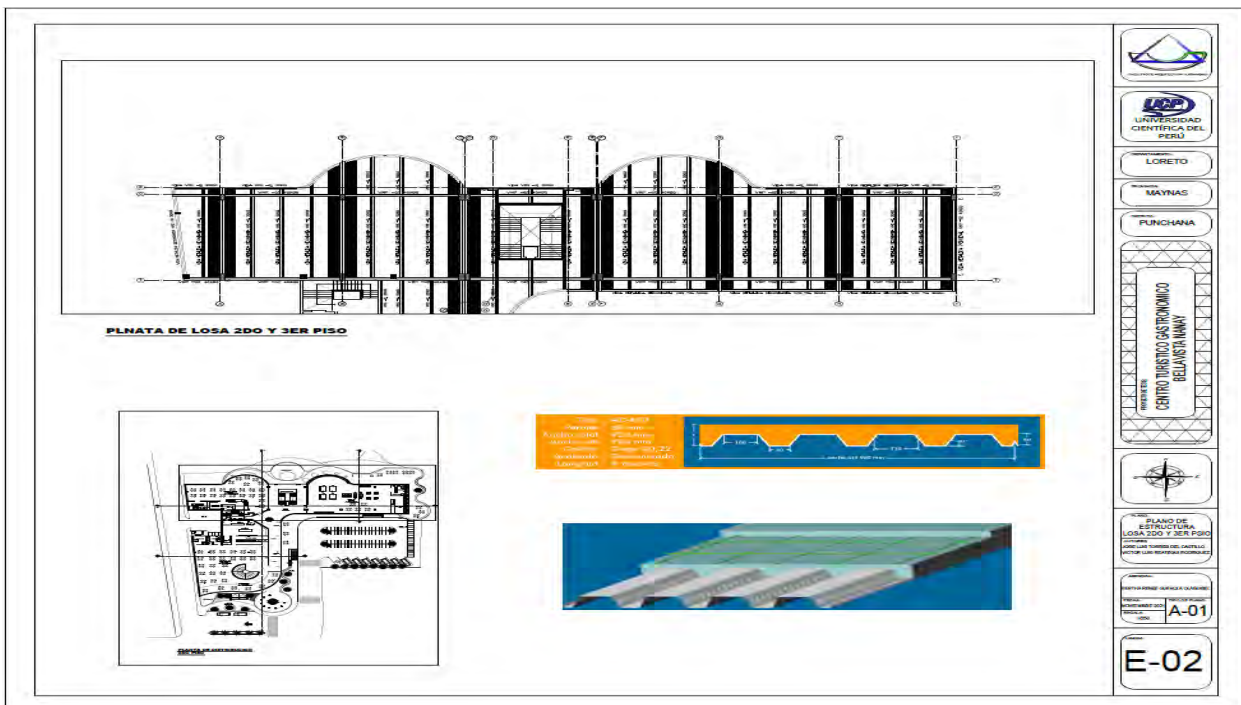


DETALLE DE SERVICIOS HIGIENICOS ESC 1/20

9.5 PLANOS DE ESTRUCTURAS

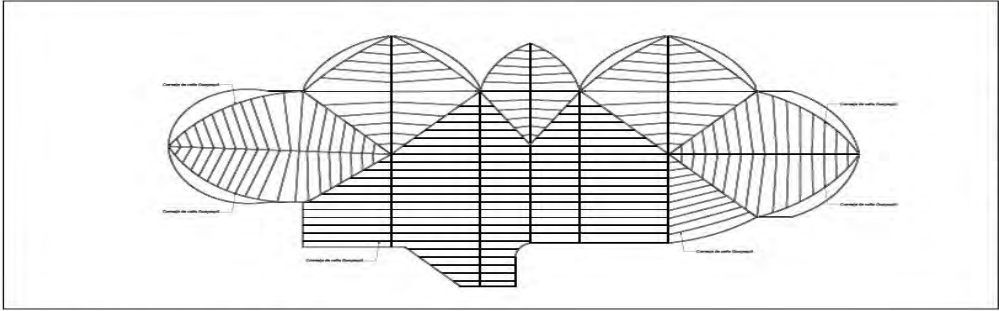


ESTRUCTURAS 1 PLANTA CIMENTACION ESC 1/100

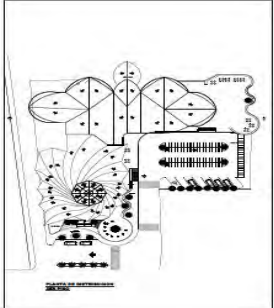


ESTRUCTURAS DE LOSA 2 Y 3 PLANTA ESC 1/100

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



PLANTA ESTRUCTURAL: TECHO



La estructura de techo estara conformdo por corraje de caña guayaquil.

y la cobertura sera de teja de cobre.






LORETO

MAYNAS

PUNCHANA

**CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO
BELLAVISTA NANAY**



PLANO DE ESTRUCTURA DE TECHO

PROYECTO PARA EL CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY

AUTORIA: DPTO. DE INGENIERIA CIVIL

FECHA: 2021

A-01

E-03

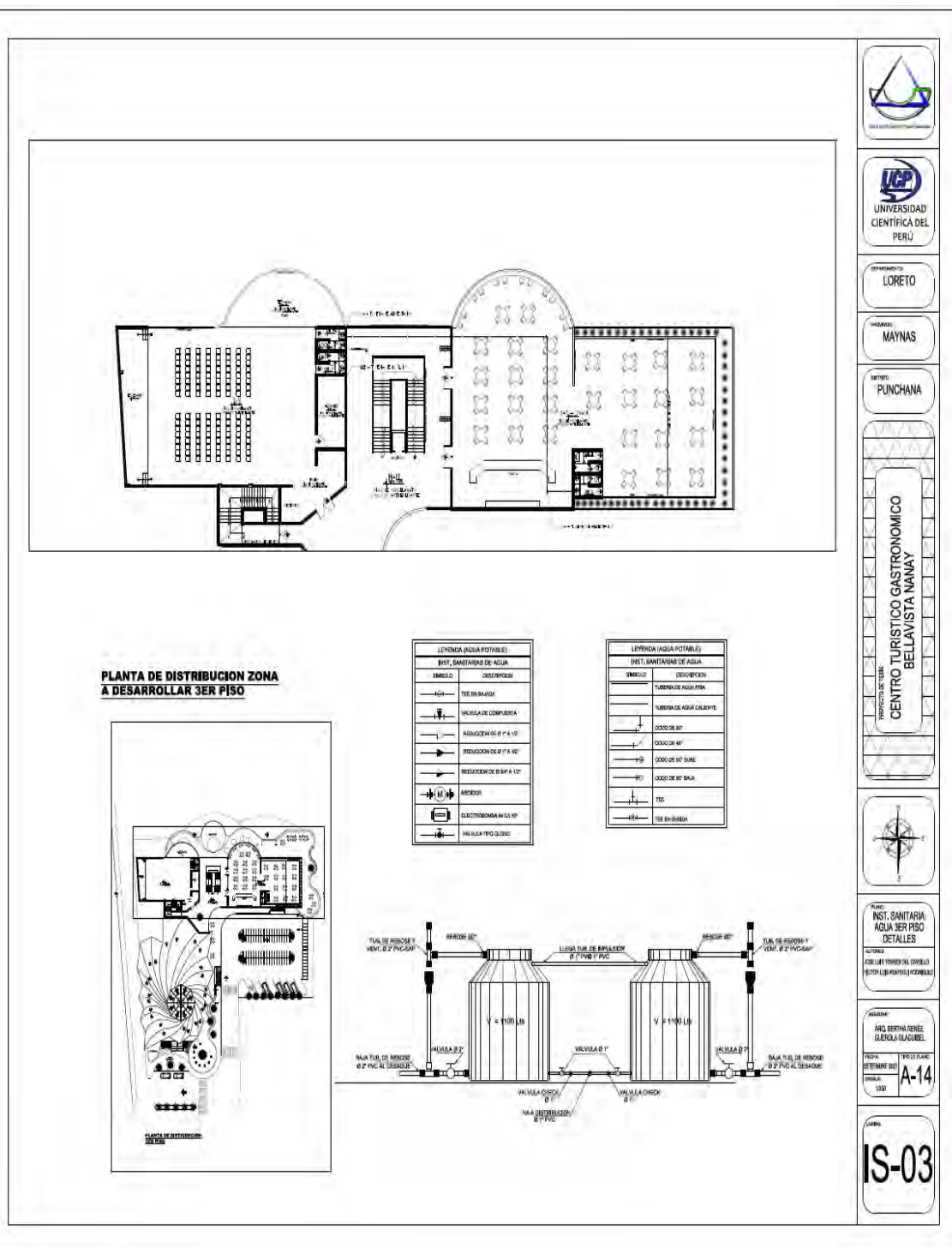
ESTRUCTURAS DE CUBIERTA ESC 1/100

ELECTRICAS 2 PLANTA ESC 1/100

ELECTRICAS 3 PLANTA ESC 1/100

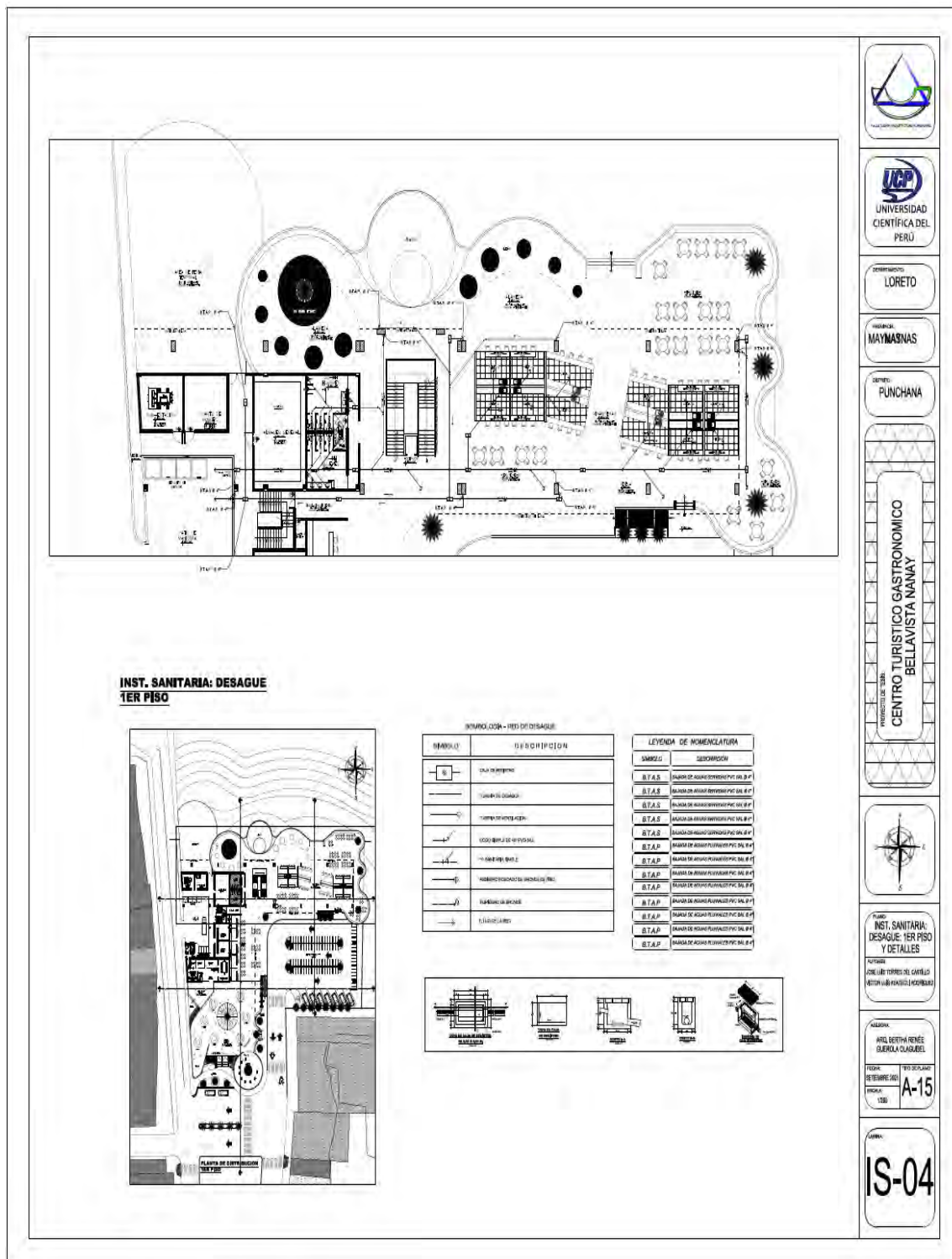
INSTALACIONES SANITARIAS: AGUA 2 PLANTA ESC 1/100

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



INSTALACIONES SANITARIAS: AGUA 3 PLANTA ESC 1/100

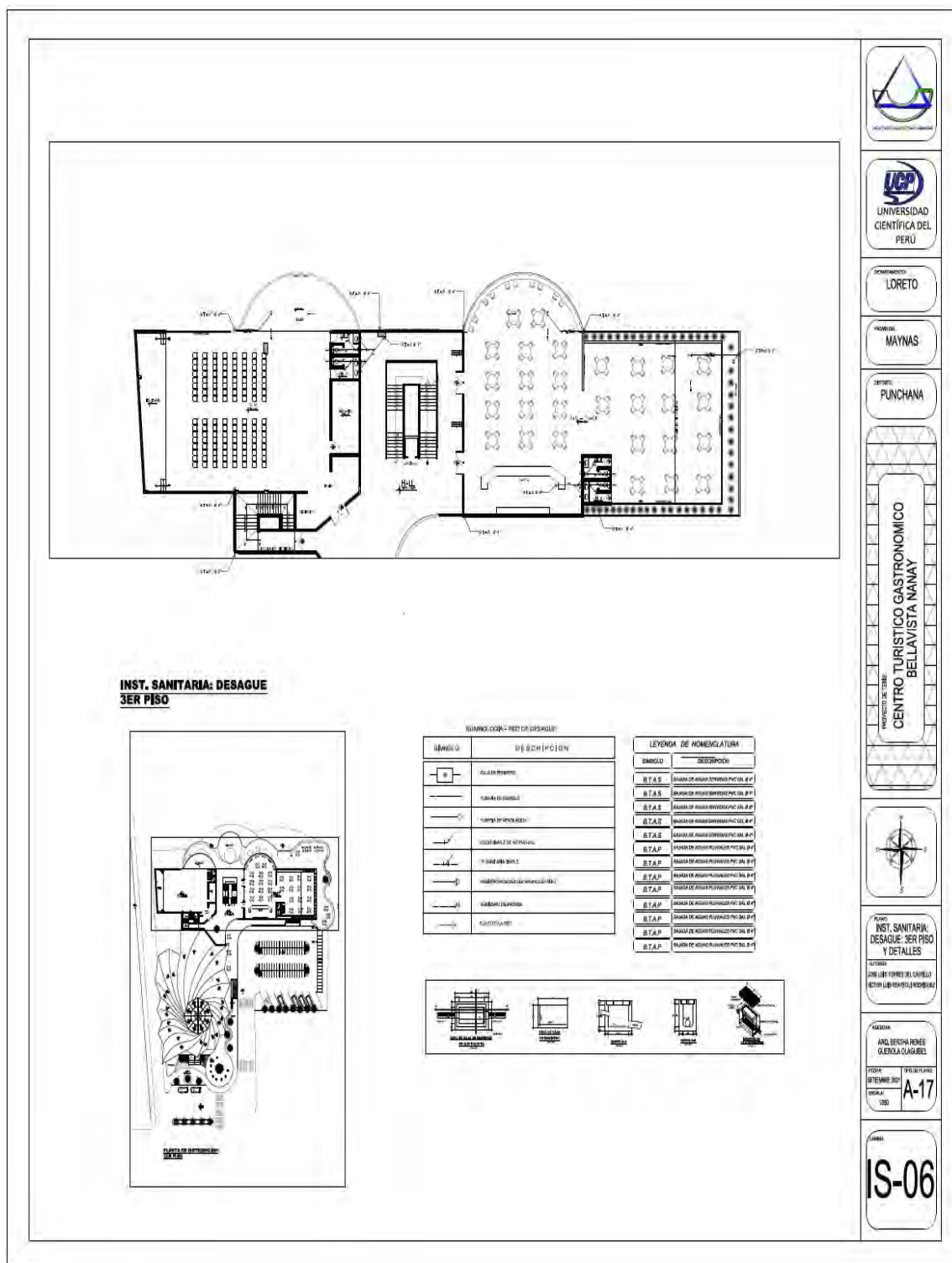
“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021”



INSTALACIONES SANITARIAS: DESAGUE 1 PLANTA ESC 1/100

INSTALACIONES SANITARIAS: DESAGUE 2 PLANTA ESC 1/100

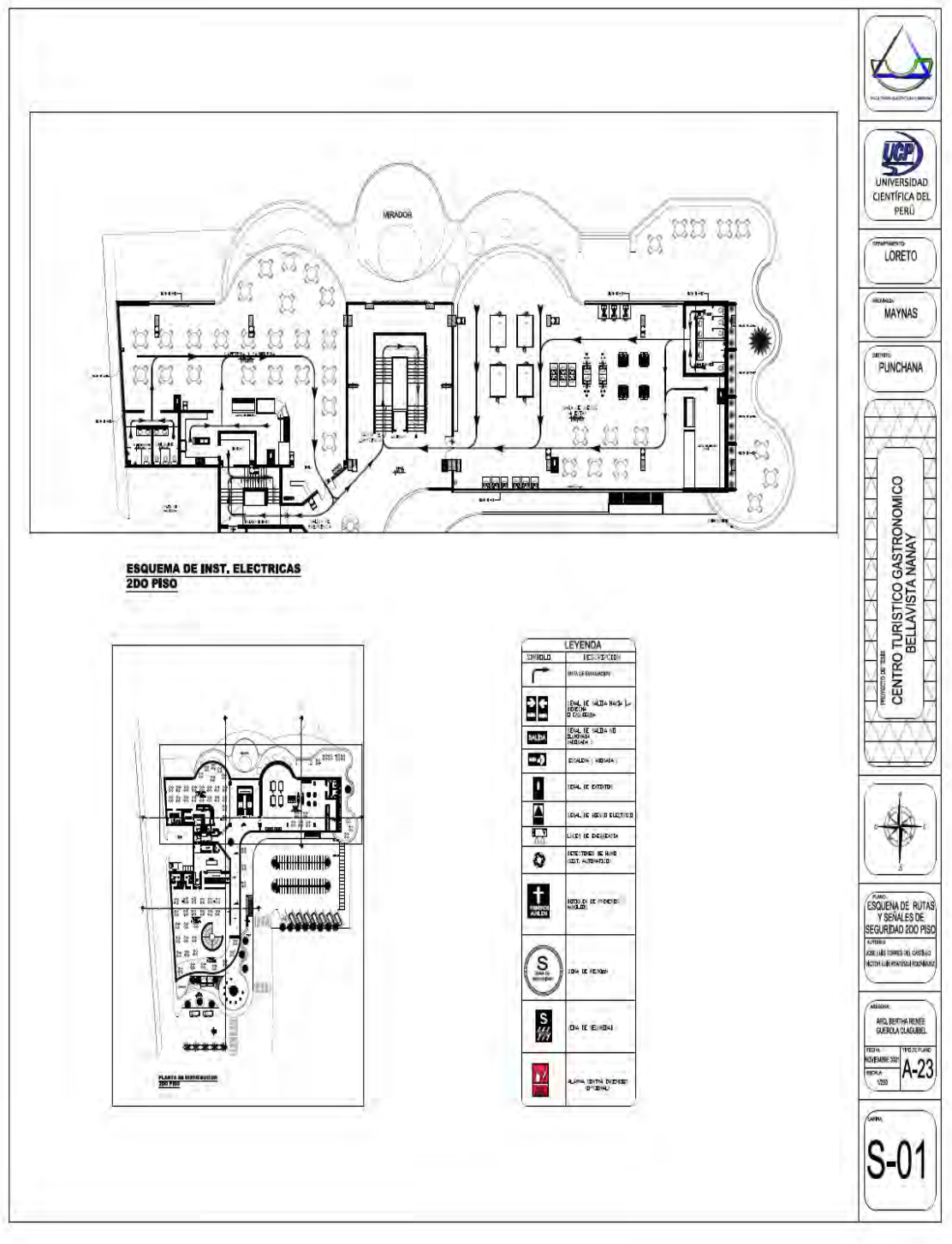
"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"



INSTALACIONES SANITARIAS: DESAGUE 3 PLANTA ESC 1/100

INSTALACIONES SANITARIAS: DESAGUE TECHO ESC 1/100

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY –
PUNCHANA - AÑO 2021"



SEGURIDAD Y EVACUACION 2 PLANTA ESC 1/100

SEGURIDAD Y EVACUACION 3 PLANTA ESC 1/100

CAPÍTULO 10:

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

10.1 CONCLUSIONES

1. La vida colectiva de las ciudades se resuelve en los espacios públicos y de “uso abierto”, donde se busca interactuar o socializar con la población, en este caso tomando como foco la gastronomía dentro del proyecto arquitectónico propuesto.
2. El contribuir a mejorar los espacios urbanos fortalecen la vida colectiva de la población y en ese sentido el centro turístico gastronómico propuesto consigue que esto suceda.

10.2 RECOMENDACIONES

1. Siendo Iquitos capital de la región y una ciudad tan importante a nivel de la amazonia, se debería pensar en generar más atractores de carácter turísticos orientados a la gastronomía y cultura en general en cada uno de los 4 distritos de la ciudad, para poder evitar el centralismo en un solo distrito, fortalecer la vida colectiva y al mismo tiempo apoyar con un crecimiento orientado y organizado.
2. Así como este tema, los futuros temas de investigación arquitectónica deberían seguir este lineamiento de interacción social entre población y entorno.

CAPÍTULO 11:

FUENTES BIBLIOGRAFICAS

1. <http://www.enperu.org/excursiones-loreto-viajar-por-sitios-turisticos-atractivos-mejores-vacaciones.html> (Accedido el 20 de Junio del 2019).
2. <https://definicion.de/comercio/> (Accedido el 26 de Julio del 2019).
3. <https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/> (Accedido el 26 de Julio del 2019).
4. <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa> (Accedido el 27 de Julio del 2019).
5. https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario (Accedido el 27 de Julio del 2019).
6. <https://conceptodefinicion.de/infraestructura/> (Accedido el 27 de Julio del 2019).
7. <http://conurbamx.com/home/equipamiento-urbano/> (Accedido el 27 de Julio del 2019).
8. Reglamento Nacional Edificación – RNE. (Accedido el 27 de Julio del 2019).
9. http://www.douglasdreher.com/proyectos/mercado_del_rio/ (Accedido el 10 de Agosto del 2019).
- <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista> (Accedido el 10 de Agosto del 2019).
10. Centro Nacional de Estimación, Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres (CENEPRED)
11. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Censo 2017

12. [www. Senami.gob.pe](http://www.Senami.gob.pe)
13. Plan de Desarrollo Urbano de Iquitos - PDU (2011-2021)
14. Memoria Anual Electro Oriente (2018)
15. Informe de desempeño a diciembre Del 2018 EPS SEDALORETO S.A
16. Www.Google earth.com
17. Guía para el Desarrollo de Turismo Gastronómico
18. Moran Ubidia, Jorge, red internacional de bambú y ratán, IMBAR. (2015).
Manual de construcción (construir con bambú- caña Guayaquil). (Archivo
PDF).

ANEXOS

VISTAS EN 3D DEL PROYECTO



VISTA N°1 PERSPECTIVA EXTERIORES

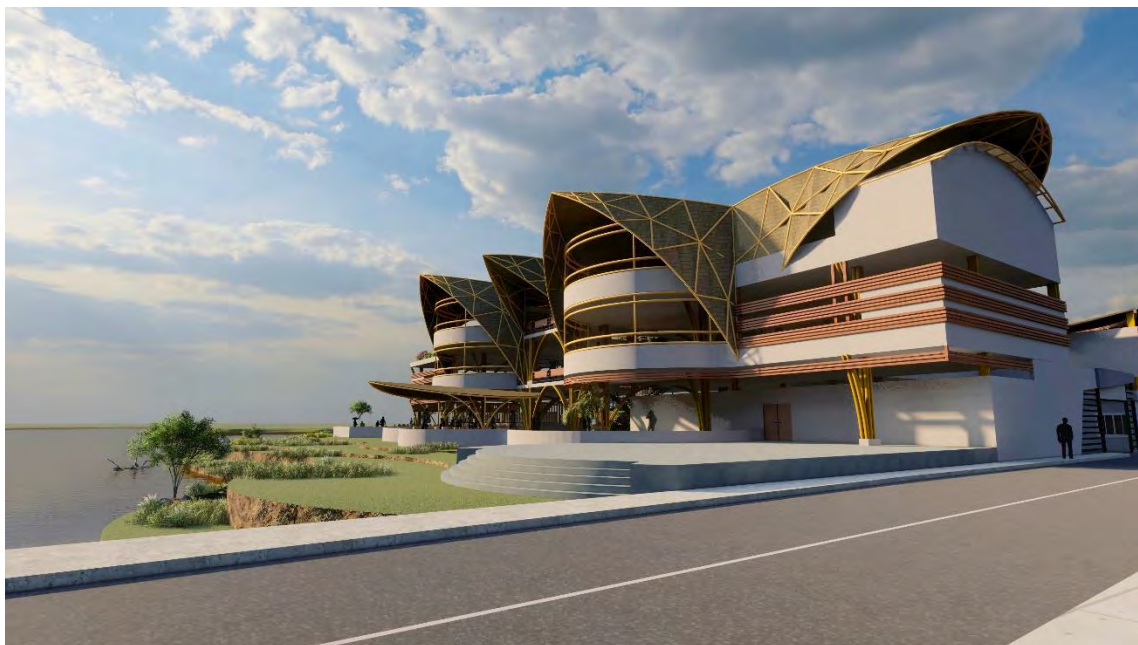


VISTA N°2 PERSPECTIVA POSTERIOR LADO IZQUIERDO

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°3 POSTERIOR EXTERNA



VISTA N°4 PERSPECTIVA POSTERIOR LADO DERECHO

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°5 PERSPECTIVA EXTERIOR ALAMEDA Y PUESTOS DE VIVANDERAS



VISTA N°6 LATERAL AREA DE ALAMEDA POSTERIOR

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°7 PERSPECTIVA FRONTAL LADO IZQUIERDO



VISTA N°8 FRONTAL EXTERNA

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°9 PERSPECTIVA FRONTAL LADO DERECHO



VISTA N°10 LATERAL LADO DERECHO

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°11 CIRCULACION LADO DERECHO SOUVENIRS Y JUGUERIAS



VISTA N°12 CIRCULACION LADO DERCHO VIVANDERAS

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°13 PERSPECTIVA LATERAL DERECHA



VISTA N°14 PERSPECTIVA LADO DERECHO AREA DE ALAMEDA

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°15 PERSPECTIVA LADO DERECHO AREA DE ALAMEDA



VISTA N°16 PERSPECTIVA AREA DE VIVANDERAS

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°17 LATERAL LADO DERECHO HALL DE CIRCULACION VERTICAL Y JUGERIAS



VISTA N°18 PERSPECTIVA AREA DE JUGUERIAS

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°19 LATERAL LADO DERECHO CIRCULACION AREA DE JUGUERIAS



VISTA N°20 PERSPECTIVA HALL DE CIRCULACION VERTICAL

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°21 INTERNA AREA DE JUEGOS



VISTA N°22 INTERNA AREA DE JUEGOS

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°23 INTERNA AREA DE JUEGOS



VISTA N°24 INTERNA AREA DE CAFETERIA

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°25 INTERNA AREA DE CAFETERIA



VISTA N°26 LATERAL LADO DERECHO CIRCULACION 2DA PLANTA

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°27 LATERAL LADO DERECHO INGRESO AL RESTAURANTE 2DA PLANTA



VISTA N°28 INTERIOR AREA DE RESTAURANTE

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°29 INTERIOR AREA DE RESTAURANTE



VISTA N°30 AEREA FRONTAL

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°31 AEREA EN PERSPECTIVA FRONTAL LADO DERECHO



VISTA N°32 AEREA EN PERSPECTIVA LATERAL LADO DERECHO

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°33 AEREA EN PERSPECTIVA LADO DERECHO Y POSTERIOR



VISTA N°34 AEREA EN PERSPECTIVA LADO IZQUIERDO Y POSTERIOR

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°35 INTERIOR AREA DE SUM



VISTA N°36 INTERIOR AREA DE SNACK-BAR

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°37 INTERIOR AREA DE SNACK-BAR



VISTA N°38 INTERIOR AREA DE SNACK-BAR

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”



VISTA N°39 INTERIOR AREA DE SNACK-BAR



VISTA N°40 AEREA EN PLANTA

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

COSTOS Y PRESUPUESTOS

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					
Fecha presupuesto	15/10/2021						
Partida	01.01.01	TRANSPORTE DE MATERIALES					
Rendimiento	ton/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : ton			100.00
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Materiales						
0232010108	TRANSPORTE DE PROVEEDOR A ALMACEN DE OBRA		ton		1.0000	100.00	100.00
							100.00
Partida	01.01.02	POZO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA; DE 1.00 x 2.00 x 1.20 m.					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			639.80
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010004	PEON		hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00
							304.00
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		0.4920	40.00	19.68
0217720001	LADRILLO TUBULAR (0.1*0.16*0.21)		und		192.0000	1.00	192.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bls		3.2500	35.00	113.75
0239050000	AGUA		m3		0.2500	5.00	1.25
							326.68
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	304.00	9.12
							9.12
Partida	01.01.03	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES TECHO DE CRISNEJAS Y MADERA REDONDA					
Rendimiento	M2/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : M2.			50.00
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Materiales						
0230430017	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES DE TECHO DE CRISNEJA Y MADERA REDONDA		m2		1.0000	50.00	50.00
							50.00
Partida	01.02.01	LIMPIEZA MANUAL DEL TERRENO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 70.0000	EQ. 70.0000	Costo unitario directo por : m2			1.92
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010004	PEON		hh	1.0000	0.1143	16.00	1.83
							1.83
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		5.0000	1.83	0.09
							0.09
Partida	01.02.02	TRAZO, NIVEL Y REPLANTEO con instrumento					
Rendimiento	M2/DIA	MO. 400.0000	EQ. 400.0000	Costo unitario directo por : M2.			2.86
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.0200	22.00	0.44
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.0200	18.00	0.36
0147010004	PEON		hh	3.0000	0.0600	16.00	0.96
							1.76
	Materiales						
0202020004	CLAVOS 3"		kg		0.0050	5.50	0.03
0229030100	YESO (20 KG)		BOL		0.0025	10.00	0.03
0243580010	MADERA COPAIBA		p2		0.1300	3.00	0.39

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
						0.45
		Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	1.76	0.05
0337240001	MIRA TOPOGRAFICA	hm	1.0000	0.0200	15.00	0.30
0349880003	TEODOLITO	hm	1.0000	0.0200	15.00	0.30
						0.65
Partida	01.03.01	EXCAVACION DE ZANJAS PARA ZAPATAS				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : m3		75.33
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	2.0000	4.5714	16.00	73.14
						73.14
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	73.14	2.19
						2.19
Partida	01.03.02	EXCAVACIÓN ZANJA PARA CIMENTACION				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : m3		37.67
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.2857	16.00	36.57
						36.57
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	36.57	1.10
						1.10
Partida	01.03.03	EXCAVACION DE ZANJA PARA VIGA DE CIMENTACIÓN				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : m3		37.67
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.2857	16.00	36.57
						36.57
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	36.57	1.10
						1.10
Partida	01.03.04	EXCAVACION DE ZANJAS PARA MURO DE COMTENCION				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : m3		75.33
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	2.0000	4.5714	16.00	73.14
						73.14
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	73.14	2.19
						2.19
Partida	01.03.05	REFINE, NIVELACION Y APISONADO				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 120.0000	EQ. 120.0000	Costo unitario directo por : m2		8.54
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0667	18.00	1.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.0667	16.00	1.07
						2.27

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNINAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
Materiales						
0205010035	MATERIAL DE RELLENO A - 2 - 4	m3		0.1200	45.00	5.40
						5.40
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	2.27	0.07
0349030004	COMPACTADOR VIBR. TIPO PLANCHA 7 HP	hm	1.0000	0.0667	12.00	0.80
						0.87
Partida	01.03.06	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL SELECCIONADO				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 4.5000	EQ. 4.5000	Costo unitario directo por : m3		83.58
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.7778	18.00	32.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.7778	16.00	28.44
						60.44
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.44	1.81
0349030004	COMPACTADOR VIBR. TIPO PLANCHA 7 HP	hm	1.0000	1.7778	12.00	21.33
						23.14
Partida	01.03.07	ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE				
Rendimiento	M3/DIA	MO. 150.0000	EQ. 150.0000	Costo unitario directo por : M3.		25.39
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.0533	16.00	0.85
						0.85
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	0.85	0.03
0348040024	CAMION VOLQUETE DE 12 M3.	hm	1.0000	0.0533	180.00	9.59
0349040021	RETROEXCAVADOR SILLANTAS 58 HP 1 YD3.	hm	1.0000	0.0533	280.00	14.92
						24.54
Partida	01.04.01	SOLADO PARA ZAPATAS E= 5.00 cm 1:10				
Rendimiento	M2/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : M2.		28.81
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.2000	22.00	4.40
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.1000	18.00	1.80
0147010004	PEON	hh	6.0000	0.6000	16.00	9.60
						15.80
Materiales						
0204010008	ARENA	m3		0.0600	40.00	2.40
0204120001	AGUA	M3.		0.1840	5.00	0.92
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.2500	35.00	8.75
						12.07
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	15.80	0.79
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	0.1000	0.0100	15.00	0.15
						0.94
Partida	01.04.02	CIMENTOS MORTERO 1:8 (c:a) incluye 5% desperdicios				
Rendimiento	M3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M3.		370.06
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	1.3333	22.00	29.33

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
					Fecha presupuesto	15/10/2021
0147010003	OFICIAL	hh	2.0000	1.3333	18.00	24.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						138.66
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1100	40.00	44.40
0204120001	AGUA	M3.		0.2680	5.00	1.34
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		4.9000	35.00	171.50
						217.24
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	138.66	4.16
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						14.16
Partida	01.04.03	SOBRECIMENTOS MORTERO 1:4 (c:a) incluye 5% desperdicios				
Rendimiento	M3./DIA	MO. 11.0000	EQ. 11.0000	Costo unitario directo por : M3.		405.50
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	1.4545	22.00	32.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.8182	16.00	93.09
						125.09
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.2000	40.00	48.00
0204120001	AGUA	M3.		0.1500	5.00	0.75
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		6.2000	35.00	217.00
						265.75
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	125.09	3.75
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.7273	15.00	10.91
						14.66
Partida	01.04.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO DE SOBRECIMENTOS				
Rendimiento	M2./DIA	MO. 13.0000	EQ. 13.0000	Costo unitario directo por : M2.		35.07
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6154	22.00	13.54
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6154	18.00	11.08
						24.62
	Materiales					
0202040010	ALAMBRE NEGRO N°8	kg		0.2600	6.00	1.56
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.1600	6.00	0.96
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		3.3500	2.00	6.70
						9.22
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	24.62	1.23
						1.23
Partida	01.05.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00
						486.65
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						12.24
Partida	01.05.01.02	FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2				
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg		6.01
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
						1.60
	Materiales					
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030050	FIERRO CORRUGADO de 5/8" fy=4200 kg/cm2	KG.		1.0500	3.70	3.89
						4.19
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	1.60	0.05
0348960002	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	4.20	0.17
						0.22
Partida	01.05.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00
						486.65
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						12.24
Partida	01.05.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2",Fy=4200 kg/cm2				
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg		5.98
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
						1.60
	Materiales					
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68
						3.98
	Equipos					
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40
						0.40
Partida	01.05.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8",Fy=4200 kg/cm2				

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE
MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto 15/10/2021

Rendimiento	kg/DIA	MO. 250.0000	EQ. 250.0000	Costo unitario directo por : kg			5.40
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.0320	22.00	0.70
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.0320	18.00	0.58
							1.28
	Materiales						
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16		kg		0.0500	6.00	0.30
0203030006	FIERRO CORRUGADO 3/8". FY=4200 K/CM2		kg		1.0500	3.20	3.36
							3.66
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		5.0000	1.28	0.06
0337520060	CIZALLA MANUAL		hm	1.2500	0.0400	10.00	0.40
							0.46

Partida 01.05.02.04 ENCOFRADO Y DESENCOFRADO

Rendimiento	M2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.			37.46
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
							26.67
	Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.3100	6.00	1.86
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos		P2.		4.2000	2.00	8.40
							10.26
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		2.0000	26.67	0.53
							0.53

Partida 01.05.03.01 MORTERO F'C=210 KG CM2

Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3			610.89
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON		hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
							112.00
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA		M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bls		12.6000	35.00	441.00
							486.65
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)		hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
							12.24

Partida 01.05.03.02 FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2

Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			5.98
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
							1.60

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**

Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Materiales						
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68
						3.98
Equipos						
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40
						0.40

Partida **01.05.03.03 ENCOFRADO Y DESENCOFRADO**

Rendimiento **M2/DIA MO. 12.0000 EQ. 12.0000** Costo unitario directo por : M2. **37.46**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
						26.67
Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.3100	6.00	1.86
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		4.2000	2.00	8.40
						10.26
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	26.67	0.53
						0.53

Partida **01.05.04.01 MORTERO f'c=210 kg/cm2, columnas**

Rendimiento **m3/DIA MO. 12.0000 EQ. 12.0000** Costo unitario directo por : m3 **610.89**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
Materiales						
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00
						486.65
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						12.24

Partida **01.05.04.02 FIERRO CORRUGADO DE ø 1 1/4", F'y= 4200Kg/cm2**

Rendimiento **kg/DIA MO. 200.0000 EQ. 200.0000** Costo unitario directo por : kg **7.34**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
						1.60
Materiales						
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30
0202970050	FIERRO CORRUGADO 1 1/4" Fy=4200 kg/cm2	kg		1.0500	4.80	5.04
						5.34
Equipos						
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40
						0.40

Partida **01.05.04.03 FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2**

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE
MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO
Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL Fecha presupuesto 15/10/2021

Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			6.01
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
							1.60
	Materiales						
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16		kg		0.0500	6.00	0.30
0203030050	FIERRO CORRUGADO de 5/8" fy=4200 kg/cm2		KG.		1.0500	3.70	3.89
							4.19
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	1.60	0.05
0348960002	CIZALLA MANUAL		hm	1.0000	0.0400	4.20	0.17
							0.22

Partida 01.05.04.04 ENCOFRADO Y DESENCOFRADO

Rendimiento	M2./DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.			37.46
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
							26.67
	Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.3100	6.00	1.86
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos		P2.		4.2000	2.00	8.40
							10.26
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		2.0000	26.67	0.53
							0.53

Partida 01.05.05.01 MORTERO F'C=210 KG CM2

Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3			610.89
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON		hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
							112.00
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA		M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bls		12.6000	35.00	441.00
							486.65
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)		hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
							12.24

Partida 01.05.05.02 FIERRO CORRUGADO de 1/2",Fy=4200 kg/cm2

Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			5.98
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
							1.60

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO						
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto	15/10/2021
Materiales							
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30	
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68	
						3.98	
Equipos							
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40	
						0.40	
Partida	01.05.06.01	MORTERO F'C=210 KG CM2					
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00	
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33	
						112.00	
Materiales							
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00	
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00	
						486.65	
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24	
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00	
						12.24	
Partida	01.05.06.02	FIERRO CORRUGADO DE e=1/2" ,Fy=4200 kg/cm2					
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg		6.01	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72	
						1.60	
Materiales							
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30	
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68	
						3.98	
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	1.60	0.03	
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40	
						0.43	
Partida	01.05.06.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO					
Rendimiento	M2./DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.		37.46	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00	
						26.67	
Materiales							
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.3100	6.00	1.86	
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		4.2000	2.00	8.40	
						10.26	
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	26.67	0.53	
						0.53	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
Partida	01.05.07.01 MESA DE MORTERO (2.97 X 0.60)					Fecha presupuesto 15/10/2021
Rendimiento	und/DIA	MO. 2.0000	EQ. 2.0000	Costo unitario directo por : und		325.16
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	4.0000	16.00	64.00
						152.00
	Materiales					
0202020004	CLAVOS 3"	kg		0.3100	5.50	1.71
0202970043	ACERO CORRUGADO 3/8"	kg		19.7000	3.20	63.04
0204010008	ARENA	m3		0.2200	40.00	8.80
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		1.5500	35.00	54.25
0239050000	AGUA	m3		0.1600	5.00	0.80
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		20.0000	2.00	40.00
						168.60
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	152.00	4.56
						4.56
Partida	01.06.01 MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m2		75.35
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.5000	16.00	8.00
						30.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA	m3		0.0180	40.00	0.72
0204120001	AGUA	M3.		0.0070	5.00	0.04
0217720004	LADRILLO CARAVISTA (0.1*0.16*0.21)	und		30.0000	1.20	36.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1900	35.00	6.65
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.4600	2.00	0.92
						44.45
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	30.00	0.90
						0.90
Partida	01.07.01 TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por : m2		21.57
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5000	22.00	11.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2500	16.00	4.00
						15.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0220	6.00	0.13
0204010008	ARENA	m3		0.0160	40.00	0.64
0204120001	AGUA	M3.		0.0055	5.00	0.03
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1170	35.00	4.10
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.5200	2.00	1.04
0243160052	REGLA DE MADERA dura (lagarto o similar)	p2		0.0250	7.00	0.18
						6.12
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	15.00	0.45
						0.45

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**
Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Partida	01.07.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES	c:a ≈1:5	e≈1.5cm.			
Rendimiento	M2./DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.			26.52
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33	
						20.00	
	Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0200	6.00	0.12	
0204010008	ARENA	m3		0.0160	40.00	0.64	
0204120001	AGUA	M3.		0.0040	5.00	0.02	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1190	35.00	4.17	
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.4850	2.00	0.97	
						5.92	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	20.00	0.60	
						0.60	
Partida	01.08.01	FALSO PISO, E=4", Mortero 1:6 , C:A					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 90.0000	EQ. 90.0000	Costo unitario directo por : m2			42.11
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	3.0000	0.2667	22.00	5.87	
0147010004	PEON	hh	8.0000	0.7111	16.00	11.38	
						17.25	
	Materiales						
0204010008	ARENA	m3		0.1320	40.00	5.28	
0204120001	AGUA	M3.		0.0170	5.00	0.09	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.4840	35.00	16.94	
0243160052	REGLA DE MADERA dura (lagarto o similar)	p2		0.1000	7.00	0.70	
						23.01	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	17.25	0.52	
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.0889	15.00	1.33	
						1.85	
Partida	01.08.02	PISO DE CEMENTO FROTACHADO e = 1" - MORTERO 1:2					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 70.0000	EQ. 70.0000	Costo unitario directo por : m2			16.73
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1143	22.00	2.51	
0147010003	OFICIAL	hh	0.2500	0.0286	18.00	0.51	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1143	16.00	1.83	
						4.85	
	Materiales						
0204010008	ARENA	m3		0.0240	40.00	0.96	
0204120001	AGUA	M3.		0.0070	5.00	0.04	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.2280	35.00	7.98	
0243160052	REGLA DE MADERA dura (lagarto o similar)	p2		0.4000	7.00	2.80	
						11.78	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	4.85	0.10	
						0.10	
Partida	01.08.03	PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m2		91.13
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33
						20.00
	Materiales					
0204120001	AGUA	M3.		0.0060	5.00	0.03
0213010065	PEGAMENTO PARA LOSETA O TERRAZO	BOL		0.1333	30.00	4.00
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50
0240130051	CERAMICA 40 X 40 CM, ALTO TRANSITO	m2		1.0500	60.00	63.00
						70.53
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	20.00	0.60
						0.60
Partida	01.08.04	PISO DE PORCELATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANTE, ALTO TRANSITO				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 9.0000	EQ. 9.0000	Costo unitario directo por : m2		131.50
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8889	22.00	19.56
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.4444	16.00	7.11
						26.67
	Materiales					
0213510006	PEGAMENTO EN POLVO PARA CERAMICO (BLS 25K)	bls		0.2000	30.00	6.00
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50
0239050000	AGUA	m3		0.0060	5.00	0.03
0240130058	PORCELANATO DE .60 X .60	m2		1.0500	90.00	94.50
						104.03
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	26.67	0.80
						0.80
Partida	01.09.01	TUBO METALICO Ø 8"				
Rendimiento	m/DIA	MO. 7.0000	EQ. 7.0000	Costo unitario directo por : m		550.70
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.1429	22.00	25.14
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.1429	18.00	20.57
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.1429	16.00	18.29
						64.00
	Materiales					
0210140045	ELECTRODOS (SOLDADURA SELLOCORD 1/8")	kg		0.5000	22.00	11.00
0265480029	TUBO METALICO ACABADO EN ACERO INOXIDABLE Ø 8"	m		1.0500	450.00	472.50
						483.50
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	64.00	3.20
						3.20
Partida	01.09.02	VIGA METALICA ACABADO				
Rendimiento	m/DIA	MO. 20.0000	EQ. 20.0000	Costo unitario directo por : m		68.85
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.8000	22.00	17.60
0147010003	OFICIAL	hh	2.0000	0.8000	18.00	14.40
0147010004	PEON	hh	3.0000	1.2000	16.00	19.20

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					Fecha presupuesto	15/10/2021
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL						51.20
	Materiales						
0210140045	ELECTRODOS (SOLDADURA SELLOCORD 1/8")	kg		0.0100	22.00	0.22	
0253020001	THINER	gln		0.0200	22.00	0.44	
0254060000	PINTURA ANTICORROSIVA	gln		0.1000	55.00	5.50	
0279160029	VIGA DE ACERO	kg		1.0500	8.50	8.93	
						15.09	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	51.20	2.56	
						2.56	
Partida	01.09.03 PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE						
Rendimiento	m2/DIA	MO. 100.0000	EQ. 100.0000	Costo unitario directo por : m2		171.79	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.1600	22.00	3.52	
0147010003	OFICIAL	hh	2.0000	0.1600	18.00	2.88	
0147010004	PEON	hh	4.0000	0.3200	16.00	5.12	
						11.52	
	Materiales						
0251010064	PLANCHA DE ACERO ACANALADO	pln		1.0500	150.00	157.50	
0253020001	THINER	gln		0.0200	22.00	0.44	
0254060000	PINTURA ANTICORROSIVA	gln		0.0100	55.00	0.55	
0254060041	PINTURA ACRILICA	gln		0.0100	120.00	1.20	
						159.69	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	11.52	0.58	
						0.58	
Partida	01.10.01 ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20						
Rendimiento	m2/DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : m2		86.65	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33	
0147010004	PEON	hh	0.3300	0.4400	16.00	7.04	
						36.37	
	Materiales						
0204010008	ARENA	m3		0.0210	40.00	0.84	
0204120001	AGUA	M3.		0.0400	5.00	0.20	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1200	35.00	4.20	
0224010082	MAYOLICA 20cm X 20cm	m2		1.0500	40.00	42.00	
0230150016	PORCELANA	kg		0.1950	10.00	1.95	
						49.19	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	36.37	1.09	
						1.09	
Partida	01.11.01 PUERTA TIPO P-1, MACHIEMBRADO DE CEDRO						
Rendimiento	und/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : und		1,466.78	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.6000	18.00	28.80	
						64.00	
	Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.2500	6.00	1.50	
0226080080	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 1.00 M	und		1.0000	1,400.00	1,400.00	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**
Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

						1,401.50
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	2.0000	64.00	1.28	1.28

Partida **01.11.02 PUERTA TIPO P-2 MACHIEMBRADO DE CEDRO**

Rendimiento **und/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000** Costo unitario directo por : und **1,217.42**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.6000	18.00	28.80
						64.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.2500	6.00	1.50
0226080081	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.90 M	und		1.0000	1,150.00	1,150.00
						1,151.50
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	64.00	1.92
						1.92

Partida **01.11.03 PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO**

Rendimiento **und/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000** Costo unitario directo por : und **999.29**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	0.5000	0.8000	22.00	17.60
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.6000	18.00	28.80
						46.40
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.2500	6.00	1.50
0226080082	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.80 M	und		1.0000	950.00	950.00
						951.50
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	46.40	1.39
						1.39

Partida **01.11.04 PUERTA P-4 METALICA (3.00 X 2.10M.)**

Rendimiento **und/DIA MO. 1.0000 EQ. 1.0000** Costo unitario directo por : und **3,970.40**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	8.0000	18.00	144.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00
						448.00
	Materiales					
0226080083	PUERTA METALICA	und		1.0000	3,500.00	3,500.00
						3,500.00
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	448.00	22.40
						22.40

Partida **01.11.05 PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)**

Rendimiento **und/DIA MO. 1.5000 EQ. 1.5000** Costo unitario directo por : und **1,563.68**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	5.3333	22.00	117.33

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto 15/10/2021
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	5.3333	18.00	96.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	2.6667	16.00	42.67
						256.00
	Materiales					
0226080124	PUERTA DE MADERA APANELADO (1.75 X 2.10)	und		1.0000	1,300.00	1,300.00
						1,300.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	256.00	7.68
						7.68
Partida	01.11.06 PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.2000	EQ. 1.2000		Costo unitario directo por : und	1,110.94
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	6.6667	22.00	146.67
0147010004	PEON	hh	1.0000	6.6667	16.00	106.67
						253.34
	Materiales					
0226080114	PUERTA APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	und		1.0000	850.00	850.00
						850.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	253.34	7.60
						7.60
Partida	01.11.07 PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.10 m)					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.5000	EQ. 1.5000		Costo unitario directo por : und	1,959.23
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	5.3333	22.00	117.33
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	5.3333	18.00	96.00
						213.33
	Materiales					
0230460037	SILICONA ESTRUCTURAL DOW CORNING DE 10 OZ	TUB		1.0000	45.00	45.00
0279110005	VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE DE E=08 MM.	p2		34.1000	45.00	1,534.50
0279560004	PLACA ADAPTADORA (INC. CHAPA SPOLOCK)	und		1.0000	80.00	80.00
0279560005	PLACA SUJETADORA	und		8.0000	10.00	80.00
						1,739.50
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	213.33	6.40
						6.40
Partida	01.12.01 CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.					
Rendimiento	und/DIA	MO. 7.0000	EQ. 7.0000		Costo unitario directo por : und	120.31
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.1429	22.00	25.14
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.5714	16.00	9.14
						34.28
	Materiales					
0226070055	CERRADURA EXTERIOR DE DOS GOLPES	und		1.0000	80.00	80.00
0226130006	TIRADOR (JALADOR)	und		1.0000	5.00	5.00
						85.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	34.28	1.03
						1.03
Partida	01.12.02 CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOLOK					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**

Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Rendimiento **und/DIA** **MO. 3.5000** **EQ. 3.5000** Costo unitario directo por : und **97.80**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.2857	22.00	50.29
						50.29
Materiales						
0226540075	CERRADURA INTERIOR	und		1.0000	45.00	45.00
						45.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	50.29	2.51
						2.51

Partida **01.12.03 BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"**

Rendimiento **und/DIA** **MO. 70.0000** **EQ. 70.0000** Costo unitario directo por : und **11.52**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1143	22.00	2.51
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.0571	16.00	0.91
						3.42
Materiales						
0226080028	BISAGRA ALUMINIZADA 3 1/2" x 3 1/2"	PAR		1.0000	8.00	8.00
						8.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.42	0.10
						0.10

Partida **01.13.01 PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS**

Rendimiento **m2/DIA** **MO. 30.0000** **EQ. 30.0000** Costo unitario directo por : m2 **10.90**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2667	22.00	5.87
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.1333	16.00	2.13
						8.00
Materiales						
0230990019	LJJA	und		0.1000	3.00	0.30
0254010015	IMPRIMANTE	gln		0.0550	10.00	0.55
0254010051	PINTURA LATEX	gln		0.0550	30.00	1.65
						2.50
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	8.00	0.40
						0.40

Partida **01.13.02 PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ**

Rendimiento **m2/DIA** **MO. 18.0000** **EQ. 18.0000** Costo unitario directo por : m2 **20.21**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4444	22.00	9.78
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2222	16.00	3.56
						13.34
Materiales						
0230990019	LJJA	und		0.2000	3.00	0.60
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254070019	TAPAPOROS DE MADERA ACABADA C/BARNIZ O LACA	gln		0.0556	40.00	2.22
0254080000	BARNIZ MARINO	gln		0.0500	50.00	2.50
						6.47

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

Página : 1

BANKING

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL Fecha presupuesto 15/10/2021

0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	13.34	0.40
0.40					

Partida	01.13.03	PINTURA en CONTRAZOCALOS,con esmalte				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 20.0000	EQ. 20.0000	Costo unitario directo por : m2		16.61

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4000	22.00	8.80
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2000	16.00	3.20
						12.00
Materiales						
0239020075	LUA PARA MADERA 100-1	plg		0.2000	3.00	0.60
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254020000	PINTURA ESMALTE	gln		0.0500	50.00	2.50
						4.25
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.00	0.36
						0.36

Partida	01.14.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS			
Rendimiento	pto/DIA	MO. 5 0000	EQ. 5 0000	Costo unitario directo por : pto	84.55

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
						60.80
Materiales						
0212020098	INTERRUPTOR SIMPLE BAKELITA 01 GOLPE	und		0.3000	15.00	4.50
0212090068	CAJA DE PASE OCT. GALV. LIVIANA	und		1.5000	3.50	5.25
0212090069	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.5000	4.00	6.00
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0020	90.00	0.18
0275130021	CURVA PVC SEL 1/2"	und		4.0000	1.50	6.00
						21.93
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82
						1.82

Partida	01.14.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W			
Rendimiento	und/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : und	106.10

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.6667	16.00	10.67
						25.34
Materiales						
0212510023	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2X36W JOSFEL-BE O SIMPLE	jgo		1.0000	80.00	80.00
						80.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	25.34	0.76
						0.76

Partida	01.14.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE			
Rendimiento	pto/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pto	181.18

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
--------	---------------------	--------	-----------	----------	-------------	--------------

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**

Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.0000	16.00	32.00
						76.00
Materiales						
0208020005	CONDUCTOR CO. TW 12 MM2	m		15.0000	3.20	48.00
0212010022	TOMACORRIENTE DOBLE CON PUESTA A TIERRA	und		1.0000	15.00	15.00
0212090066	CAJA RECTANGULAR DE FºGº 4" x 2" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00
0212090069	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00
0273510003	TUBERIA PVC SEL 3/4"	ML		15.0000	2.00	30.00
0275130020	CURVA PVC SEL 3/4"	und		0.2500	1.50	0.38
						101.38
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	76.00	3.80
						3.80

Partida **01.14.04 TABLERO GENERAL**

Rendimiento **und/DIA MO. 3.0000 EQ. 3.0000** Costo unitario directo por : und **644.87**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.6667	22.00	58.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	2.6667	18.00	48.00
						106.67
Materiales						
0212020099	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20Ax240V	und		2.0000	25.00	50.00
0212090070	CAJA GALVANIZADA PARA TABLERO 24"x29"	und		1.0000	350.00	350.00
0212230013	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x60X240V	und		3.0000	45.00	135.00
						535.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	106.67	3.20
						3.20

Partida **01.14.05 TABLERO DE DISTRIBUCION**

Rendimiento **und/DIA MO. 2.0000 EQ. 2.0000** Costo unitario directo por : und **688.00**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	4.0000	18.00	72.00
						160.00
Materiales						
0210800017	GABINETE METALICO PARA EMPOTRAR	und		1.0000	350.00	350.00
0212020099	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20Ax240V	und		2.0000	25.00	50.00
0212030048	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x30Ax240V	und		2.0000	45.00	90.00
0212230008	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2 X 40 AWG	und		1.0000	30.00	30.00
						520.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	160.00	8.00
						8.00

Partida **01.14.06 POZO DE TIERRA A TG**

Rendimiento **und/DIA MO. 1.0000 EQ. 1.0000** Costo unitario directo por : und **1,245.52**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00
						304.00
Materiales						

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0204010008	ARENA	m3		0.0600	40.00	2.40
0208020006	CONDUCTOR CO. DESNUDO 16MM2	m		8.0000	10.00	80.00
0229080011	VARILLA DE COBRE DESNUDO 5/8" x 2.10M	und		1.0000	250.00	250.00
0253100010	SALES LABORGEL	kg		20.0000	30.00	600.00
						932.40
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	304.00	9.12
						9.12
Partida	01.14.07 LINEA DE ALIMENTACION N° 14					
Rendimiento	m/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m		46.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
						40.00
	Materiales					
0208020007	CONDUCTOR THW 1 x 14 MM2	m		2.0000	2.80	5.60
						5.60
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	40.00	1.20
						1.20
Partida	01.14.08 LINEA DE ALIMENTACION N° 12					
Rendimiento	m/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m		47.40
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
						40.00
	Materiales					
0208020008	CONDUCTOR THW 1 x 12 MM2	m		2.0000	3.10	6.20
						6.20
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	40.00	1.20
						1.20
Partida	01.14.09 GRUPO ELECTROGENO DIESEL ESTACIONARIO, MODELO GEP 18-6, DE 16 KW DE POTENCIA CONTINUA Y 17.6 DE POTENCIA DE EMERGENCIA AL NIVEL DEL MAR					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und		29,500.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Materiales					
0204130004	GRUPO ELECTROGENO DIESEL ESTACIONARIO, MODELO GEP 18-6 DE 16 KW POTENCIA CONTINUA	und		1.0000	29,500.00	29,500.00
						29,500.00
Partida	01.15.01.01 BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por : m		32.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5000	22.00	11.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2500	16.00	4.00
						15.00
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0160	90.00	1.44

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0271090071	ABRAZADERA DE FIERRO DE 4" X 3/16"	pza		1.0000	7.00	7.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0500	8.00	8.40
						16.84
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	15.00	0.30
						0.30
Partida	01.15.01.02 FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE					
Rendimiento	M3/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : M3.		619.83
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
0147010004	PEON	hh	6.0000	6.0000	16.00	96.00
						136.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.2000	40.00	48.00
0204120001	AGUA	M3.		0.0500	5.00	0.25
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		11.9000	35.00	416.50
						464.75
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	136.00	4.08
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	1.0000	15.00	15.00
						19.08
Partida	01.15.01.03 CAJA DE REGISTRO 0.30 x 0.60					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 3.0000	EQ. 3.0000	Costo unitario directo por : pza		193.06
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	5.3333	22.00	117.33
0147010004	PEON	hh	0.7500	2.0000	16.00	32.00
						149.33
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		0.1000	40.00	4.00
0204120001	AGUA	M3.		0.0500	5.00	0.25
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		1.0000	35.00	35.00
						39.25
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	149.33	4.48
						4.48
Partida	01.15.02.01 INODORO DE LOSA BLANCA					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : pza		520.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	4.0000	16.00	64.00
						240.00
	Materiales					
0210010077	INODORO DE LOZA TQUE. BAJO NORMAL BLANCO C/ACCES.	und		1.0000	280.00	280.00
						280.00
Partida	01.15.02.02 PAPELERA DE LOSA BLANCA					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : pza		50.21
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33
						29.33
Materiales						
0210100052	PAPELERA C/EJE 15x15	und		1.0000	20.00	20.00
						20.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	29.33	0.88
						0.88
01.15.02.03 LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA						
Partida	01.15.02.03					
Rendimiento	und/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : und		240.32
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
						44.00
Materiales						
0210110065	LLAVE PARA LAVADERO CROMADO	und		1.0000	35.00	35.00
0254070025	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOS BLANCA	und		1.0000	150.00	150.00
0265050011	UNION UNIVERSAL DE Fo. GALV. DE 1/2"	und		1.0000	5.00	5.00
0265130093	NIPLE DE Fo Go DE 1.1/2" x 1.1/2"	und		1.0000	5.00	5.00
						195.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	44.00	1.32
						1.32
01.15.02.04 LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS						
Partida	01.15.02.04					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 2.0000	EQ. 2.0000	Costo unitario directo por : pza		336.56
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	4.0000	16.00	64.00
						152.00
Materiales						
0230930001	LAVATORIO DE UNA POZA ,acero inoxidable,con accesorios.	und		1.0000	180.00	180.00
						180.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	152.00	4.56
						4.56
01.15.03.01 VENTILACION PVC SAL 2"						
Partida	01.15.03.01					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : pza		27.03
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0140	90.00	1.26
0272210001	SOMBRERO DE VENTILACION PVC SAL DE 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
						14.51
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36
						0.36
01.15.03.02 SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL						
Partida	01.15.03.02					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**
Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Rendimiento	pto/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : pto			70.42
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20	
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60	
						60.80	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80	
0272530079	CODO PVC SAL 2" X 90°	und		1.0000	3.50	3.50	
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		0.5000	5.00	2.50	
						7.80	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82	
						1.82	

Partida **01.15.03.03 SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL**

Rendimiento	pto/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : pto			86.12
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20	
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60	
						60.80	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0500	90.00	4.50	
0272140003	CODO DE 90 PVC SAL DE 4"	und		1.0000	4.00	4.00	
0272320001	YEE PVC SAL 4"	und		1.0000	7.00	7.00	
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00	
						23.50	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82	
						1.82	

Partida **01.15.03.04 RED DE DESAGUE PVC SAL Ø 6"**

Rendimiento	m/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : m			34.51
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04	
0147010004	PEON	hh	2.0000	0.6400	16.00	10.24	
						17.28	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0190	90.00	1.71	
0272010019	TUBERIA PVC SAL 6"	m		1.0000	15.00	15.00	
						16.71	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	17.28	0.52	
						0.52	

Partida **01.15.03.05 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"**

Rendimiento	m/DIA	MO. 100.0000	EQ. 100.0000	Costo unitario directo por : m			11.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0800	22.00	1.76	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.0800	16.00	1.28	
						3.04	
	Materiales						

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0500	8.00	8.40
						8.67
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.04	0.09
						0.09
Partida	01.15.03.06 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : m		9.43
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1000	22.00	2.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1000	16.00	1.60
						3.80
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
						5.52
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.80	0.11
						0.11
Partida	01.15.03.07 REGISTRO ROSCADO Ø 4"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pza		67.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.0000	16.00	16.00
						38.00
	Materiales					
0272170003	TEE SANITARIA SIMPLE PVC SAL DE 4"	und		1.0000	5.00	5.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00
0277080003	REGISTRO ROSCADO DE BRONCE DE 4"	und		1.0000	15.00	15.00
						28.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	38.00	1.14
						1.14
Partida	01.15.03.08 SUMIDERO DE Ø 2"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pza		84.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	16.00	16.00
						60.00
	Materiales					
0268040001	SUMIDERO CROMADO DE 2"	und		1.0000	10.00	10.00
0272160029	RAMAL TEE DOBLE C/REDUC PVC SAL 4" A 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0000	5.00	5.00
						23.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.00	1.80
						1.80
Partida	01.15.03.09 YEE PVC SAL 4" A 2"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 15.0000	EQ. 15.0000	Costo unitario directo por : pza		18.53

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0500	8.00	8.40
						8.67
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.04	0.09
						0.09
Partida	01.15.03.06 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : m		9.43
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1000	22.00	2.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1000	16.00	1.60
						3.80
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
						5.52
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.80	0.11
						0.11
Partida	01.15.03.07 REGISTRO ROSCADO Ø 4"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pza		67.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.0000	16.00	16.00
						38.00
	Materiales					
0272170003	TEE SANITARIA SIMPLE PVC SAL DE 4"	und		1.0000	5.00	5.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00
0277080003	REGISTRO ROSCADO DE BRONCE DE 4"	und		1.0000	15.00	15.00
						28.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	38.00	1.14
						1.14
Partida	01.15.03.08 SUMIDERO DE Ø 2"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pza		84.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	16.00	16.00
						60.00
	Materiales					
0268040001	SUMIDERO CROMADO DE 2"	und		1.0000	10.00	10.00
0272160029	RAMAL TEE DOBLE C/REDUC PVC SAL 4" A 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0000	5.00	5.00
						23.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.00	1.80
						1.80
Partida	01.15.03.09 YEE PVC SAL 4" A 2"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 15.0000	EQ. 15.0000	Costo unitario directo por : pza		18.53

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**

Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5333	22.00	11.73
						11.73
Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160057	YEE PVC SAL C/REDUCCION 4" A 2"	pza		1.0000	5.00	5.00
						6.80
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		0.0300	11.73	
						0.00

Partida	01.15.03.10	YEE PVC SAL 4"				
Rendimiento	pza/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pza		29.46

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
						22.00
Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160007	YEE PVC SAL DE 4" X 4"	pza		1.0000	5.00	5.00
						6.80
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	22.00	0.66
						0.66

Partida	01.15.04.01	RED DE AGUA Ø 1" PVC SAP C-10				
Rendimiento	m/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : m		16.41

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0140	90.00	1.26
0272010016	TUBERIA PVC SAP de 1",C-10	m		1.0500	2.50	2.63
						3.89
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36
						0.36

Partida	01.15.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"				
Rendimiento	m/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : m		14.98

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36
0272010031	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 3/4"	ml		1.0500	2.00	2.10
						2.46
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36
						0.36

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO						
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL						
Partida	01.15.04.03 RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"						
Rendimiento	m/DIA	MO. 35.0000	EQ. 35.0000	Costo unitario directo por : m			11.20
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2286	22.00	5.03	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.2286	16.00	3.66	
						8.69	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36	
0272010030	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"	m		1.0500	1.80	1.89	
						2.25	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	8.69	0.26	
						0.26	
Partida	01.15.04.04 CODO DE 1/2" x 90°						
Rendimiento	und/DIA	MO. 50.0000	EQ. 50.0000	Costo unitario directo por : und			4.81
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1600	22.00	3.52	
						3.52	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0020	90.00	0.18	
0272530066	CODO PVC SAP 1/2" X 90°	und		1.0000	1.00	1.00	
						1.18	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.52	0.11	
						0.11	
Partida	01.15.04.05 TEE DE 1/2"						
Rendimiento	und/DIA	MO. 30.0000	EQ. 30.0000	Costo unitario directo por : und			11.62
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2667	22.00	5.87	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.2667	16.00	4.27	
						10.14	
	Materiales						
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0020	90.00	0.18	
0272130068	TEE PVC SAP 1/2"	und		1.0000	1.00	1.00	
						1.18	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	10.14	0.30	
						0.30	
Partida	01.15.04.06 VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"						
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			354.48
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00	
0147010004	PEON	hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00	
						304.00	
	Materiales						
0229130010	CINTA TEFLON	und		2.0000	3.00	6.00	
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36	
0265050011	UNION UNIVERSAL DE Fo. GALV. DE 1/2"	und		2.0000	5.00	10.00	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
0277000002	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 1/2"	und	1.0000	25.00		25.00
						41.36
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	304.00		9.12
						9.12
Partida	01.15.04.07 SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"					
Rendimiento	pto/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pto		65.96
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	16.00	16.00
						60.00
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36
0272010030	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"	m		1.0000	1.80	1.80
0272130068	TEE PVC SAP 1/2"	und		1.0000	1.00	1.00
0272530066	CODO PVC SAP 1/2" X 90°	und		1.0000	1.00	1.00
						4.16
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.00	1.80
						1.80
Partida	01.15.04.08 VALVULA DE COMPUERTA Ø 3/4" DE BRONCE					
Rendimiento	und/DIA	MO. 10.0000	EQ. 10.0000	Costo unitario directo por : und		79.75
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8000	22.00	17.60
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.8000	16.00	12.80
						30.40
	Materiales					
0229130010	CINTA TEFLON	und		2.0000	3.00	6.00
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0160	90.00	1.44
0265050012	UNION UNIVERSAL DE Fb. GALV. DE 3/4"	und		2.0000	3.00	6.00
0277000003	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 3/4"	und		1.0000	35.00	35.00
						48.44
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	30.40	0.91
						0.91
Partida	01.15.04.09 TANQUE ELEVADO CAP. DE 1100 L. + accesorios					
Rendimiento	und/DIA	MO. 2.0000	EQ. 2.0000	Costo unitario directo por : und		1,288.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00
						88.00
	Materiales					
0285010004	TANQUE POLIURETANO DE CAP. DE 1100 L.tr	und		1.0000	1,200.00	1,200.00
						1,200.00
Partida	01.16.01.01 EXCAVACION PARA TANQUE CISTERNA					
Rendimiento	m3/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : m3		37.67
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.2857	16.00	36.57

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
					36.57	
0337010001	Equipos					
	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	36.57	1.10
						1.10
Partida	01.16.01.02 ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE					
Rendimiento	M3./DIA	MO. 150.0000	EQ. 150.0000	Costo unitario directo por : M3.		25.39
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.0533	16.00	0.85
						0.85
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	0.85	0.03
0348040024	CAMION VOLQUETE DE 12 M3.	hm	1.0000	0.0533	180.00	9.59
0349040021	RETROEXCAVADOR S/LLANTAS 58 HP 1 YD3.	hm	1.0000	0.0533	280.00	14.92
						24.54
Partida	01.16.02.01 SOLADO e=0.05m					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : m2		29.30
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.2000	22.00	4.40
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.1000	18.00	1.80
0147010004	PEON	hh	6.0000	0.6000	16.00	9.60
						15.80
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		0.0600	40.00	2.40
0204120001	AGUA	M3.		0.0120	5.00	0.06
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.2500	35.00	8.75
						11.21
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	15.80	0.79
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.1000	15.00	1.50
						2.29
Partida	01.16.03.01 MORTERO F'C=210 KG CM2					
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00
						486.65
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						12.24
Partida	01.16.03.02 FIERRO CORRUGADO DE e=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2					
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg		6.01

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72
						1.60
Materiales						
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68
						3.98
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	1.60	0.03
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40
						0.43
Partida	01.16.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO				
Rendimiento	M2./DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.		37.46
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
						26.67
Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.3100	6.00	1.86
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		4.2000	2.00	8.40
						10.26
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	26.67	0.53
						0.53
Partida	01.16.04.01	TARAJEO CON IMPERMEABILIZANTES				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 10.0000	EQ. 10.0000	Costo unitario directo por : m2		36.60
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8000	22.00	17.60
0147010004	PEON	hh	0.7500	0.6000	16.00	9.60
						27.20
Materiales						
0202010005	CLAVOS PARA MADERA C/C 3"	kg		0.0300	6.00	0.18
0204010008	ARENA	m3		0.0210	40.00	0.84
0204120001	AGUA	M3.		0.0050	5.00	0.03
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1850	35.00	6.48
0254010015	IMPRIMANTE	gln		0.1050	10.00	1.05
						8.58
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	27.20	0.82
						0.82
Partida	01.16.05.01	PINTURA ESMALTE EN MUROS				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : m2		13.54
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.1600	16.00	2.56
						9.60
Materiales						
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254020000	PINTURA ESMALTE	gln		0.0500	50.00	2.50

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto 15/10/2021
							3.65
0337010001		Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	9.60	0.29	0.29
Partida	01.16.06.01	ELECTROBOMBA 1HP					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			750.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
0249100017	Materiales ELECTROBOMBA 1 HP	und		1.0000	750.00	750.00	750.00
Partida	01.16.06.02	TABLERO DE BOMBA					
Rendimiento	und/DIA	MO. 0.5000	EQ. 0.5000	Costo unitario directo por : und			1,334.20
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	16.0000	22.00	352.00	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	16.0000	18.00	288.00	
						640.00	
0212020099	Materiales INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20Ax240V	und		1.0000	25.00	25.00	
0212020100	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x70Ax240V	und		1.0000	60.00	60.00	
0212030047	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO 2x15Ax240V	und		3.0000	20.00	60.00	
0212030048	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x30Ax240V	und		4.0000	45.00	180.00	
0212090070	CAJA GALVANIZADA PARA TABLERO 24"X29"	und		1.0000	350.00	350.00	
						675.00	
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	640.00	19.20	19.20
Partida	01.16.07.01	SISTEMA DE ALIMENTACION					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			750.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
0249100018	Materiales SISTEMA HIDRONEUMATICO PARA CISTERNA	und		1.0000	750.00	750.00	750.00
Partida	01.16.07.02	SISTEMA DE REBOSE					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			250.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
0249100019	Materiales SISTEMA AUTOMATICO DE REBOSE	und		1.0000	250.00	250.00	250.00
Partida	01.16.07.03	ESCALERA METALICA (gato)					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			250.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
0265900052	Materiales ESCALERA DE GATO CON TUBERIA FºGº ø2"	GLB		1.0000	250.00	250.00	250.00
Partida	01.16.07.04	TAPA METALICA 1.00 x 1.00m					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			180.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**
Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
0250060015	Materiales TAPA METALICA DE 1.00 X 1.00	und		1.0000	180.00	180.00
						180.00

Partida	01.16.07.05	TAPA METALICA 0.50 x 0.50m				
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und		150.00

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
0250060016	Materiales TAPA METALICA DE 0.50 x 0.50	und		1.0000	150.00	150.00
						150.00

Partida	01.16.07.06	CASETA PARA ELECTROBOMBA				
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und		290.00

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
0217730002	Materiales CASETA PARA ELECTROBOMBA	und		1.0000	290.00	290.00
						290.00

Partida	01.17.01	BARANDA DE TUBO METALICO ø2" CROMADO				
Rendimiento	ML./DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : ML.		101.05

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.3333	18.00	24.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.3333	16.00	21.33
						74.66
	Materiales					
0229130001	SOLDADURA CELLOCORD 1/8"	kg		0.1500	21.00	3.15
0265480013	TUBO METALICO ø2" CROMADO	m		1.0500	20.00	21.00
						24.15
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	74.66	2.24
						2.24

Partida	02.01.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2				
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00
						486.65
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00
						12.24

Partida	02.01.01.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2",Fy=4200 kg/cm2				
---------	--------------------	--	--	--	--	--

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO						Fecha presupuesto	15/10/2021
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL							
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			5.98	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.		
	Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88		
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72		
						1.60		
	Materiales							
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30		
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68		
						3.98		
	Equipos							
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40		
						0.40		
Partida	02.01.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2						
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3			610.89	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.		
	Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67		
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00		
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33		
						112.00		
	Materiales							
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00		
0204120001	AGUA	M3.		0.3300	5.00	1.65		
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		12.6000	35.00	441.00		
						486.65		
	Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24		
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00		
						12.24		
Partida	02.01.02.02	FIERRO CORRUGADO DE ø=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2						
Rendimiento	kg/DIA	MO. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			6.01	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.		
	Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88		
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72		
						1.60		
	Materiales							
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg		0.0500	6.00	0.30		
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68		
						3.98		
	Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	1.60	0.03		
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40		
						0.43		
Partida	02.01.02.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO						
Rendimiento	M2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.			37.46	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.		
	Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67		
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00		
						26.67		
	Materiales							

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.3100	6.00	1.86
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		4.2000	2.00	8.40
						10.26
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	26.67	0.53
						0.53
Partida	02.02.01 MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m2		75.35
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.5000	16.00	8.00
						30.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA	m3		0.0180	40.00	0.72
0204120001	AGUA	M3.		0.0070	5.00	0.04
0217720004	LADRILLO CARAVISTA (0.1*0.16*0.21)	und		30.0000	1.20	36.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1900	35.00	6.65
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.4600	2.00	0.92
						44.45
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	30.00	0.90
						0.90
Partida	02.03.01 TARRAJE PRIMARIO O RAYADO c.a. e= 1.5 cm.					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por : m2		21.57
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5000	22.00	11.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2500	16.00	4.00
						15.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0220	6.00	0.13
0204010008	ARENA	m3		0.0160	40.00	0.64
0204120001	AGUA	M3.		0.0055	5.00	0.03
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1170	35.00	4.10
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.5200	2.00	1.04
0243160052	REGLA DE MADERA dura (lagarto o similar)	p2		0.0250	7.00	0.18
						6.12
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	15.00	0.45
						0.45
Partida	02.03.02 TARRAJE FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c.a ±1:5 e=1.5cm.					
Rendimiento	M2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.		26.52
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33
						20.00
	Materiales					
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA	m3		0.0160	40.00	0.64
0204120001	AGUA	M3.		0.0040	5.00	0.02

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1190	35.00	4.17
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.		0.4850	2.00	0.97
						5.92
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	20.00	0.60
						0.60
Partida	02.04.01 CONTRAPISO DE es 1" c:a 1:5 + 5% desperdicios vaciado con lata					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 120.0000	EQ. 120.0000	Costo unitario directo por : m2		23.36
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.1333	22.00	2.93
0147010004	PEON	hh	4.0000	0.2667	16.00	4.27
						7.20
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		0.0600	40.00	2.40
0204120001	AGUA	M3.		0.0080	5.00	0.04
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.3700	35.00	12.95
						15.39
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	7.20	0.22
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	0.5500	0.0367	15.00	0.55
						0.77
Partida	02.04.02 PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m2		91.13
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33
						20.00
	Materiales					
0204120001	AGUA	M3.		0.0060	5.00	0.03
0213010065	PEGAMENTO PARA LOSETA O TERRAZO	BOL		0.1333	30.00	4.00
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50
0240130051	CERAMICA 40 X 40 CM, ALTO TRANSITO	m2		1.0500	60.00	63.00
						70.53
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	20.00	0.60
						0.60
Partida	02.04.03 PISO DE PORCENALATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDSLIZANTE, ALTO TRANSITO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 9.0000	EQ. 9.0000	Costo unitario directo por : m2		131.50
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8889	22.00	19.56
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.4444	16.00	7.11
						26.67
	Materiales					
0213510006	PEGAMENTO EN POLVO PARA CERAMICO (BLS 25K)	bls		0.2000	30.00	6.00
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50
0239050000	AGUA	m3		0.0060	5.00	0.03
0240130058	PORCELANATO DE .60 X .60	m2		1.0500	90.00	94.50
						104.03
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	26.67	0.80
						0.80

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO
Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL Fecha presupuesto 15/10/2021

Partida 02.05.01 TUBO METALICO Ø 8"
Rendimiento m/DIA MO. 7.0000 EQ. 7.0000 Costo unitario directo por : m 550.70

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.1429	22.00	25.14
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.1429	18.00	20.57
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.1429	16.00	18.29
						64.00
Materiales						
0210140045	ELECTRODOS (SOLDADURA SELLOCORD 1/8")	kg		0.5000	22.00	11.00
0265480029	TUBO METALICO ACABADO EN ACERO INOXIDABLE Ø 8"	m		1.0500	450.00	472.50
						483.50
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	64.00	3.20
						3.20

Partida 02.05.02 VIGA METALICA ACABADO
Rendimiento m/DIA MO. 20.0000 EQ. 20.0000 Costo unitario directo por : m 68.85

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.8000	22.00	17.60
0147010003	OFICIAL	hh	2.0000	0.8000	18.00	14.40
0147010004	PEON	hh	3.0000	1.2000	16.00	19.20
						51.20
Materiales						
0210140045	ELECTRODOS (SOLDADURA SELLOCORD 1/8")	kg		0.0100	22.00	0.22
0253020001	THINER	gln		0.0200	22.00	0.44
0254060000	PINTURA ANTICORROSIVA	gln		0.1000	55.00	5.50
0279160029	VIGA DE ACERO	kg		1.0500	8.50	8.93
						15.09
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	51.20	2.56
						2.56

Partida 02.05.03 PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE
Rendimiento m2/DIA MO. 100.0000 EQ. 100.0000 Costo unitario directo por : m2 171.79

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	2.0000	0.1600	22.00	3.52
0147010003	OFICIAL	hh	2.0000	0.1600	18.00	2.88
0147010004	PEON	hh	4.0000	0.3200	16.00	5.12
						11.52
Materiales						
0251010064	PLANCHA DE ACERO ACANALADO	pln		1.0500	150.00	157.50
0253020001	THINER	gln		0.0200	22.00	0.44
0254060000	PINTURA ANTICORROSIVA	gln		0.0100	55.00	0.55
0254060041	PINTURA ACRILICA	gln		0.0100	120.00	1.20
						159.69
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	11.52	0.58
						0.58

Partida 02.06.01 ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20
Rendimiento m2/DIA MO. 6.0000 EQ. 6.0000 Costo unitario directo por : m2 86.65

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto 15/10/2021

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33
0147010004	PEON	hh	0.3300	0.4400	16.00	7.04
						36.37
Materiales						
0204010008	ARENA	m3		0.0210	40.00	0.84
0204120001	AGUA	M3.		0.0400	5.00	0.20
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		0.1200	35.00	4.20
0224010082	MAYOLICA 20cm X 20cm	m2		1.0500	40.00	42.00
0230150016	PORCELANA	kg		0.1950	10.00	1.95
						49.19
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	36.37	1.09
						1.09

Partida 02.07.01 PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO

Rendimiento und/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000 Costo unitario directo por : und 999.29

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	0.5000	0.8000	22.00	17.60
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.6000	18.00	28.80
						46.40
Materiales						
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.2500	6.00	1.50
0226080082	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.80 M	und		1.0000	950.00	950.00
						951.50
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	46.40	1.39
						1.39

Partida 02.07.02 PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)

Rendimiento und/DIA MO. 1.0000 EQ. 1.0000 Costo unitario directo por : und 3,970.40

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	8.0000	18.00	144.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00
						448.00
Materiales						
0226080083	PUERTA METALICA	und		1.0000	3,500.00	3,500.00
						3,500.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	448.00	22.40
						22.40

Partida 02.07.03 PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)

Rendimiento und/DIA MO. 1.5000 EQ. 1.5000 Costo unitario directo por : und 1,959.23

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	5.3333	22.00	117.33
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	5.3333	18.00	96.00
						213.33
Materiales						
0230460037	SILICONA ESTRUCTURAL DOW CORNING DE 10 OZ	TUB		1.0000	45.00	45.00
0279110005	VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE DE E=08 MM.	p2		34.1000	45.00	1,534.50
0279560004	PLACA ADAPTADORA (INC. CHAPA SPOLOCK)	und		1.0000	80.00	80.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO						
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL						
0279560005	PLACA SUJETADORA	und	8.0000	10.00			80.00
							1,739.50
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	213.33			6.40
							6.40
Partida	02.08.01 CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.						
Rendimiento	und/DIA	MO. 7.0000	EQ. 7.0000	Costo unitario directo por : und		120.31	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.1429	22.00	25.14	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.5714	16.00	9.14	
						34.28	
	Materiales						
0226070055	CERRADURA EXTERIOR DE DOS GOLPES	und		1.0000	80.00	80.00	
0226130006	TIRADOR (JALADOR)	und		1.0000	5.00	5.00	
						85.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	34.28	1.03	
						1.03	
Partida	02.08.02 CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOLOK						
Rendimiento	und/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : und		97.80	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.2857	22.00	50.29	
						50.29	
	Materiales						
0226540075	CERRADURA INTERIOR	und		1.0000	45.00	45.00	
						45.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	50.29	2.51	
						2.51	
Partida	02.08.03 BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"						
Rendimiento	und/DIA	MO. 70.0000	EQ. 70.0000	Costo unitario directo por : und		11.52	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1143	22.00	2.51	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.0571	16.00	0.91	
						3.42	
	Materiales						
0226080028	BISAGRA ALUMINIZADA 3 1/2" x 3 1/2"	PAR		1.0000	8.00	8.00	
						8.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.42	0.10	
						0.10	
Partida	02.09.01 PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS						
Rendimiento	m2/DIA	MO. 30.0000	EQ. 30.0000	Costo unitario directo por : m2		10.90	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2667	22.00	5.87	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.1333	16.00	2.13	
						8.00	
	Materiales						

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
				Fecha presupuesto	15/10/2021	
0230990019	LJA	und		0.1000	3.00	0.30
0254010015	IMPRIMANTE	gln		0.0550	10.00	0.55
0254010051	PINTURA LATEX	gln		0.0550	30.00	1.65
						2.50
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	8.00	0.40
						0.40
Partida	02.09.02 PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 18.0000	EQ. 18.0000	Costo unitario directo por : m2		20.21
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4444	22.00	9.78
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2222	16.00	3.56
						13.34
	Materiales					
0230990019	LJA	und		0.2000	3.00	0.60
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254070019	TAPAPOROS DE MADERA ACABADA C/BARNIZ O LACA	gln		0.0556	40.00	2.22
0254080000	BARNIZ MARINO	gln		0.0500	50.00	2.50
						6.47
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	13.34	0.40
						0.40
Partida	02.09.03 PINTURA en CONTRAZOCALOS,con esmalte					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 20.0000	EQ. 20.0000	Costo unitario directo por : m2		16.61
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4000	22.00	8.80
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2000	16.00	3.20
						12.00
	Materiales					
0239020075	LJA PARA MADERA 100-1	plg		0.2000	3.00	0.60
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254020000	PINTURA ESMALTE	gln		0.0500	50.00	2.50
						4.25
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.00	0.36
						0.36
Partida	02.10.01 CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS					
Rendimiento	pto/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : pto		84.55
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
						60.80
	Materiales					
0212020098	INTERRUPTOR SIMPLE BAKELITA 01 GOLPE	und		0.3000	15.00	4.50
0212090068	CAJA DE PASE OCT. GALV. LIVIANA	und		1.5000	3.50	5.25
0212090069	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.5000	4.00	6.00
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0020	90.00	0.18
0275130021	CURVA PVC SEL 1/2"	und		4.0000	1.50	6.00
						21.93
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE
MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO
Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL Fecha presupuesto 15/10/2021

1.82

Partida	02.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W					
Rendimiento	und/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : und			106.10
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.6667	16.00	10.67	
						25.34	
	Materiales						
0212510023	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2X36W JOSFEL-BE O SIMPLE	jgo		1.0000	80.00	80.00	
						80.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	25.34	0.76	
						0.76	

Partida	02.10.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE					
Rendimiento	pto/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pto			181.18
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00	
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.0000	16.00	32.00	
						76.00	
	Materiales						
0208020005	CONDUCTOR CO. TW 12 MM2	m		15.0000	3.20	48.00	
0212010022	TOMACORRIENTE DOBLE CON PUESTA A TIERRA	und		1.0000	15.00	15.00	
0212090066	CAJA RECTANGULAR DE F*G* 4" x 2" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00	
0212090069	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00	
0273510003	TUBERIA PVC SEL 3/4"	ML		15.0000	2.00	30.00	
0275130020	CURVA PVC SEL 3/4"	und		0.2500	1.50	0.38	
						101.38	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	76.00	3.80	
						3.80	

Partida	02.10.04	TABLERO DE DISTRIBUCION					
Rendimiento	und/DIA	MO. 2.0000	EQ. 2.0000	Costo unitario directo por : und			688.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	4.0000	18.00	72.00	
						160.00	
	Materiales						
0210800017	GABINETE METALICO PARA EMPOTRAR	und		1.0000	350.00	350.00	
0212020099	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20Ax240V	und		2.0000	25.00	50.00	
0212030048	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x30Ax240V	und		2.0000	45.00	90.00	
0212230008	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2 X 40 AWG	und		1.0000	30.00	30.00	
						520.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		5.0000	160.00	8.00	
						8.00	

Partida	02.10.05	LINEA DE ALIMENTACION N° 14					
Rendimiento	m/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m			46.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
	Fecha presupuesto					15/10/2021
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
						40.00
	Materiales					
0208020007	CONDUCTOR THW 1 x 14 MM2	m		2.0000	2.80	5.60
						5.60
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	40.00	1.20
						1.20
Partida	02.10.06 LINEA DE ALIMENTACION N° 12					
Rendimiento	m/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m		47.40
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
						40.00
	Materiales					
0208020008	CONDUCTOR THW 1 x 12 MM2	m		2.0000	3.10	6.20
						6.20
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	40.00	1.20
						1.20
Partida	02.11.01.01 BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por : m		32.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5000	22.00	11.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2500	16.00	4.00
						15.00
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0160	90.00	1.44
0271090071	ABRAZADERA DE FIERRO DE 4" X 3/16"	pza		1.0000	7.00	7.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0500	8.00	8.40
						16.84
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	15.00	0.30
						0.30
Partida	02.11.01.02 FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE					
Rendimiento	M3./DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : M3.		619.83
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
0147010004	PEON	hh	6.0000	6.0000	16.00	96.00
						136.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.2000	40.00	48.00
0204120001	AGUA	M3.		0.0500	5.00	0.25
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls		11.9000	35.00	416.50
						464.75
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	136.00	4.08
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	1.0000	1.0000	15.00	15.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**
Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL** Fecha presupuesto **15/10/2021**

19.08

Partida	02.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : pza			520.00
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00	
0147010004	PEON	hh	0.5000	4.0000	16.00	64.00	
						240.00	
	Materiales						
0210010077	INODORO DE LOZA TQUE. BAJO NORMAL BLANCO C/ACCES.	und		1.0000	280.00	280.00	
						280.00	
Partida	02.11.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : pza			50.21
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33	
						29.33	
	Materiales						
0210100052	PAPELERA C/EJE 15x15	und		1.0000	20.00	20.00	
						20.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	29.33	0.88	
						0.88	
Partida	02.11.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA					
Rendimiento	und/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : und			240.32
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00	
						44.00	
	Materiales						
0210110065	LLAVE PARA LAVADERO CROMADO	und		1.0000	35.00	35.00	
0254070025	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOS BLANCA	und		1.0000	150.00	150.00	
0265050011	UNION UNIVERSAL DE Fo. GALV. DE 1/2"	und		1.0000	5.00	5.00	
0265130093	NIPLE DE Fo Go DE 1.1/2" x 1.1/2"	und		1.0000	5.00	5.00	
						195.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	44.00	1.32	
						1.32	
Partida	02.11.02.04	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 2.0000	EQ. 2.0000	Costo unitario directo por : pza			336.56
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00	
0147010004	PEON	hh	1.0000	4.0000	16.00	64.00	
						152.00	
	Materiales						
0230930001	LAVATORIO DE UNA POZA ,acero inoxidable,con accesorios.	und		1.0000	180.00	180.00	
						180.00	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	152.00	4.56	
						4.56	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto **1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO**

Subpresupuesto **001 PRESUPUESTO REFERENCIAL**

Fecha presupuesto **15/10/2021**

Partida **02.11.02.05 URINARIO DE LOSA VITRIFICADA**

Rendimiento **und/DIA MO. 1.4000 EQ. 1.4000** Costo unitario directo por : und **419.60**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	5.7143	22.00	125.71
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	5.7143	18.00	102.86
0147010004	PEON	hh	1.0000	5.7143	16.00	91.43
						320.00
	Materiales					
0210050009	URINARIO PICO COLOR	und		1.0000	90.00	90.00
						90.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	320.00	9.60
						9.60

Partida **02.11.03.01 VENTILACION PVC SAL 2"**

Rendimiento **pza/DIA MO. 25.0000 EQ. 25.0000** Costo unitario directo por : pza **27.03**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0140	90.00	1.26
0272210001	SOMBRERO DE VENTILACION PVC SAL DE 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
						14.51
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36
						0.36

Partida **02.11.03.02 SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL**

Rendimiento **pto/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000** Costo unitario directo por : pto **70.42**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
						60.80
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0272530079	CODO PVC SAL 2" X 90°	und		1.0000	3.50	3.50
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		0.5000	5.00	2.50
						7.80
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82
						1.82

Partida **02.11.03.03 SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL**

Rendimiento **pto/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000** Costo unitario directo por : pto **86.12**

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
						60.80
	Materiales					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10

BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0500	90.00	4.50
0272140003	CODO DE 90 PVC SAL DE 4"	und		1.0000	4.00	4.00
0272320001	YEE PVC SAL 4"	und		1.0000	7.00	7.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00
						23.50
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.80	1.82
						1.82
Partida	02.11.03.04 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 100.0000	EQ. 100.0000	Costo unitario directo por : m		11.80
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0800	22.00	1.76
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.0800	16.00	1.28
						3.04
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0500	8.00	8.40
						8.67
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.04	0.09
						0.09
Partida	02.11.03.05 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"					
Rendimiento	m/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : m		9.43
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1000	22.00	2.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1000	16.00	1.60
						3.80
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
						5.52
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.80	0.11
						0.11
Partida	02.11.03.06 REGISTRO ROSCADO Ø 4"					
Rendimiento	pza/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pza		67.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.0000	16.00	16.00
						38.00
	Materiales					
0272170003	TEE SANITARIA SIMPLE PVC SAL DE 4"	und		1.0000	5.00	5.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00
0277080003	REGISTRO ROSCADO DE BRONCE DE 4"	und		1.0000	15.00	15.00
						28.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	38.00	1.14
						1.14
Partida	02.11.03.07 SUMIDERO DE Ø 2"					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10
BANKING

Página : 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE
MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto 15/10/2021

Rendimiento pza/DIA MO. 4.0000 EQ. 4.0000 Costo unitario directo por : pza 84.80

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	16.00	16.00
						60.00
	Materiales					
0268040001	SUMIDERO CROMADO DE 2"	und		1.0000	10.00	10.00
0272160029	RAMAL TEE DOBLE C/REDUC PVC SAL 4" A 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0000	5.00	5.00
						23.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.00	1.80
						1.80

Partida 02.11.03.08 YEE PVC SAL 4" A 2"

Rendimiento pza/DIA MO. 15.0000 EQ. 15.0000 Costo unitario directo por : pza 18.53

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5333	22.00	11.73
						11.73
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160057	YEE PVC SAL C/REDUCCION 4" A 2"	pza		1.0000	5.00	5.00
						6.80
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		0.0300	11.73	
						0.00

Partida 02.11.03.09 YEE PVC SAL 4"

Rendimiento pza/DIA MO. 8.0000 EQ. 8.0000 Costo unitario directo por : pza 29.46

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
						22.00
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160007	YEE PVC SAL DE 4" X 4"	pza		1.0000	5.00	5.00
						6.80
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	22.00	0.66
						0.66

Partida 02.11.04.01 RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"

Rendimiento m/DIA MO. 25.0000 EQ. 25.0000 Costo unitario directo por : m 14.98

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
	Materiales					
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36
0272010031	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 3/4"	ml		1.0500	2.00	2.10
						2.46
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIC

BANKING

Página1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto1301145DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto001PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto15/10/2021

0.38

Fecha02.11.04.02RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"

Rendimientom/DIAMO. 35.0000EQ. 35.0000Costo unitario directo por : m11.20

CódigoDescripción RecursoUnidadCuadrillaCantidadPrecio \$I.Parcial \$I.

Mano de Obra

0147010002OPERARIOhh1.00000.228622.005.63

0147010004PEONhh1.00000.228616.003.66

8.69

Materiales

0230480011PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUITgln0.004090.000.36

0272010030TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"m1.05001.801.89

2.25

Equipos

0337010001HERRAMIENTAS MANUALESNMO3.00008.690.26

0.26

Fecha02.11.04.03CODO DE 1/2" x 90°

Rendimientound/DIAMO. 50.0000EQ. 50.0000Costo unitario directo por : und4.81

CódigoDescripción RecursoUnidadCuadrillaCantidadPrecio \$I.Parcial \$I.

Mano de Obra

0147010002OPERARIOhh1.00000.165022.003.52

3.52

Materiales

0230480011PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUITgln0.002590.000.18

0272530098CODO PVC SAP 1/2" X 90°und1.00001.001.00

1.18

Equipos

0337010001HERRAMIENTAS MANUALESNMO3.00003.520.11

0.11

Fecha02.11.04.04TEE DE 1/2"

Rendimientound/DIAMO. 30.0000EQ. 30.0000Costo unitario directo por : und11.62

CódigoDescripción RecursoUnidadCuadrillaCantidadPrecio \$I.Parcial \$I.

Mano de Obra

0147010002OPERARIOhh1.00000.286722.005.87

0147010004PEONhh1.00000.286716.004.27

10.14

Materiales

0230480011PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUITgln0.002590.000.18

0272130098TEE PVC SAP 1/2"und1.00001.001.00

1.18

Equipos

0337010001HERRAMIENTAS MANUALESNMO3.000010.140.30

0.30

Fecha02.11.04.05VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"

Rendimientound/DIAMO. 1.0000EQ. 1.0000Costo unitario directo por : und354.48

CódigoDescripción RecursoUnidadCuadrillaCantidadPrecio \$I.Parcial \$I.

Mano de Obra

0147010002OPERARIOhh1.00008.000022.00176.00

0147010004PEONhh1.00008.000016.00128.00

304.00

Materiales

0229130010CINTA TEFLONund2.00003.006.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIC	Página					1
BANKING	Análisis de precios unitarios					
Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto 15/10/2021
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	glt		0.0040	90.00	0.36
0295090011	UNION UNIVERSAL DE Fc. GALV. DE 1/2"	und		2.0000	5.00	10.00
0277000002	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 1/2"	und		1.0000	25.00	25.00
						41.36
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	304.00	9.12
						9.12
Fecha	02.11.04.06 SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"					
Rendimiento	pto/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pto		65.96
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	16.00	16.00
						60.00
	Materiales					
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	glt		0.0040	90.00	0.36
0272010030	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"	m.		1.0000	1.80	1.80
0272130088	TEE PVC SAP 1/2"	und		1.0000	1.00	1.00
0272530096	CODO PVC SAP 1/2" X 90°	und		1.0000	1.00	1.00
						4.16
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	60.00	1.80
						1.80
Fecha	02.12.01 BARRANDA DE TUBO METALICO ø2" CROMADO					
Rendimiento	ML/DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : ML		101.05
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.3333	18.00	24.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.3333	16.00	21.33
						74.66
	Materiales					
0229130001	SOLDADURA CELLOCORO 1.8"	kg		0.1500	21.00	3.15
0295480013	TUBO METALICO ø2" CROMADO	m		1.0500	20.00	21.00
						24.15
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	74.66	2.24
						2.24
Fecha	03.01.01.01 MORTERO FC=210 KG CM2					
Rendimiento	m3/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3		610.89
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00
0147010004	PEON	hh	6.0000	5.3333	16.00	85.33
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3		1.1000	40.00	44.00
0204120001	AGUA	ML		0.3000	5.00	1.50
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bs		12.6000	35.00	441.00
						486.50
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	112.00	2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 PS (trampa)	hm	1.0000	0.6667	15.00	10.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIC	Página						1
BANKING	Análisis de precios unitarios						
Presupuesto:	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO						
Subpresupuesto:	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL						15/10/2021
							12.24
Fecha:	03.01.01.02 FIERRO CORRUGADO de 1/2" Fy=4200 kg/cm2						
Rendimiento:	kg/DIA	M.O. 200.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg			5.98
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0400	22.00	0.88	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0400	18.00	0.72	
						1.60	
	Materiales						
0202040000	ALAMBRE NEGRO N°18	kg		0.0500	6.00	0.30	
0203030003	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68	
						3.98	
	Equipos						
0337520000	CIZALLA MANUAL	hm	1.0000	0.0400	10.00	0.40	
						0.40	
Fecha:	03.01.01.03 FIERRO CORRUGADO de 3/8" Fy=4200 kg/cm2						
Rendimiento:	kg/DIA	M.O. 250.0000	EQ. 250.0000	Costo unitario directo por : kg			5.40
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.0330	22.00	0.70	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.0330	18.00	0.58	
						1.28	
	Materiales						
0202040000	ALAMBRE NEGRO N°18	kg		0.0500	6.00	0.30	
0203030006	FIERRO CORRUGADO 3/8" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.30	3.58	
						3.88	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%WO		5.0000	1.28	0.64	
0337520000	CIZALLA MANUAL	hm	1.2500	0.0400	10.00	0.40	
						0.40	
Fecha:	03.01.01.04 ENCOFRADO Y DESENCOFRADO						
Rendimiento:	M2/DIA	M.O. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2			37.46
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00	
						26.67	
	Materiales						
0202100000	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.3100	6.00	1.86	
0243000002	MADERA CORRIENTE (catalpa o similar) dos caras	P2		4.2000	2.00	8.40	
						10.26	
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%WO		2.0000	26.67	0.53	
						0.53	
Fecha:	03.01.02.01 MORTERO FC=210 KG CM2						
Rendimiento:	m3/DIA	M.O. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : m3			810.89
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67	
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	0.6667	18.00	12.00	
0147010004	PEON	hh	8.0000	5.3333	16.00	85.33	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

S10	Página: 1					
BANKING	Análisis de precios unitarios					
Presupuesto:	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto:	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL				Fecha presupuesto:	15/10/2021
						112.00
	Materiales					
0204010008	ARENA	m3	1.1000	40.00		44.00
0204120001	AGUA	M3	0.3300	5.00		1.65
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5K)	ts	12.8000	35.00		441.00
						486.65
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SMD	2.0000	112.00		2.24
0348010011	MEZCLADORA DE 9 PS (trampo)	ts	1.0000	0.8867	15.00	10.00
						12.24
Fecha:	03.01.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2" Fy=4200 kg/cm2				
Rendimiento:	kg/DIA	MO. 250.0000	EQ. 200.0000	Costo unitario directo por : kg		5.98
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	ts	1.0000	0.0400	22.00	0.88
0147010003	OFICIAL	ts	1.0000	0.0400	18.00	0.72
						1.60
	Materiales					
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°18	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030003	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.50	3.68
						3.98
	Equipos					
0337520000	CIZALLA MANUAL	ts	1.0000	0.0400	10.00	0.40
						0.40
Fecha:	03.01.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8" Fy=4200 kg/cm2				
Rendimiento:	kg/DIA	MO. 250.0000	EQ. 250.0000	Costo unitario directo por : kg		5.40
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	ts	1.0000	0.0320	22.00	0.70
0147010003	OFICIAL	ts	1.0000	0.0320	18.00	0.58
						1.28
	Materiales					
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°18	kg		0.0500	6.00	0.30
0203030006	FIERRO CORRUGADO 3/8" Fy=4200 KG/CM2	kg		1.0500	3.20	3.36
						3.66
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SMD		5.0000	1.28	0.64
0337520000	CIZALLA MANUAL	ts	1.2500	0.0400	10.00	0.40
						0.40
Fecha:	03.01.02.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO				
Rendimiento:	M2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : M2.		37.46
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	ts	1.0000	0.8867	22.00	19.50
0147010003	OFICIAL	ts	1.0000	0.8867	18.00	16.00
						35.50
	Materiales					
0202100009	CLAVOS DE 1" A 4"	kg		0.5100	6.00	3.06
0243090002	MADERA CORRIENTE (catigua o similar) dos usos	P2		4.2000	2.00	8.40
						11.46
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SMD		2.0000	26.67	53.34
						53.34

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

S/Nº
BANKING

Página: 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto:	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				Fecha presupuesto:	15/10/2021
Subpresupuesto:	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					
Partida:	03.02.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO					
Rendimiento:	m2/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por m2		75.35	
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Muro de Obra						
0147010002	OPERARIO		Hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010004	PEON		Hh	0.5000	0.5000	16.00	8.00
							30.00
	Materiales						
0202100000	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA		m3		0.0160	40.00	0.72
0204120001	AGUA		M3		0.0070	5.00	0.04
0217720004	LADRILLO CARAVISTA (0.1*0.18*0.21)		und		30.0000	1.20	36.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bsa		0.1900	35.00	6.65
0243000002	MADERA CORRIENTE (castaños o similar) dos usos		P2		0.4600	2.00	0.92
							44.45
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		NMO		3.0000	30.00	0.90
							0.90
Partida:	03.03.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c/a, e= 1.5 cm.					
Rendimiento:	m2/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por m2		21.57	
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Muro de Obra						
0147010002	OPERARIO		Hh	1.0000	0.5000	22.00	11.00
0147010004	PEON		Hh	0.5000	0.2500	16.00	4.00
							15.00
	Materiales						
0202100000	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.0220	6.00	0.13
0204010008	ARENA		m3		0.0160	40.00	0.64
0204120001	AGUA		M3		0.0055	5.00	0.03
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bsa		0.1170	35.00	4.10
0243000002	MADERA CORRIENTE (castaños o similar) dos usos		P2		0.5200	2.00	1.04
0243180002	REGLA DE MADERA dura (pagato o similar)		p2		0.0250	7.00	0.18
							6.12
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		NMO		3.0000	15.00	0.45
							0.45
Partida:	03.03.02	TARRAJEO PROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c/a e=1.5 cm.					
Rendimiento:	M2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por m2		26.52	
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Muro de Obra						
0147010002	OPERARIO		Hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON		Hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33
							20.00
	Materiales						
0202100000	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA		m3		0.0160	40.00	0.64
0204120001	AGUA		M3		0.0040	5.00	0.02
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bsa		0.1180	35.00	4.17
0243000002	MADERA CORRIENTE (castaños o similar) dos usos		P2		0.4850	2.00	0.97
							5.92
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		NMO		3.0000	20.00	0.60
							0.60

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

JO

BANKING

Página: 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto: 15/10/2021
Período	03.03.03	TARRAJEO DE VIGAS MEZ. C/A 1.5, E=1.5CM					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 14.0000	EQ. 14.0000	Costo unitario directo por m2			22.27
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	0.5714	22.00	12.57
0147010004	PEON		hh	0.3300	0.1868	16.00	3.02
							15.59
	Materiales						
0202100009	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.0200	6.00	0.12
0204010008	ARENA		m3		0.0180	40.00	0.84
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		sbs		0.1190	35.00	4.17
0243000002	MADERA CORRIENTE (cañahua o similar) dos usos		P2		0.4850	2.00	0.97
							5.90
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		5.0000	15.59	0.78
							0.78
Período	03.03.04	TARRAJEO DE COLUMNAS c/a 1.5					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 14.0000	EQ. 14.0000	Costo unitario directo por m2			17.68
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	0.8868	0.3826	22.00	8.58
0147010004	PEON		hh	0.3334	0.1805	16.00	3.05
							11.43
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		0.0180	40.00	0.84
0204120001	AGUA		M3.		0.0030	5.00	0.02
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		sbs		0.1170	35.00	4.10
0243000002	MADERA CORRIENTE (cañahua o similar) dos usos		P2		0.4850	2.00	0.97
0243180002	REGLA DE MADERA dura (agallo o similar)		p2		0.0250	7.00	0.18
							5.91
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	11.43	0.34
							0.34
Período	03.04.01	CONTRAPISO DE 1" c/a 1.5 + 5% desperdicio vaciado con lata					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 120.0000	EQ. 120.0000	Costo unitario directo por m2			23.36
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	2.0000	0.1333	22.00	2.93
0147010004	PEON		hh	4.0000	0.2887	16.00	4.27
							7.20
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		0.0600	40.00	2.40
0204120001	AGUA		M3.		0.0040	5.00	0.04
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		sbs		0.3700	35.00	12.95
							15.39
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	7.20	0.22
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (bompa)		hor	0.5900	0.0367	15.00	0.55
							0.77
Período	03.04.02	PISO CERAMICO (0.45 X 0.45) ALTO TRANSITO					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por m2			91.12
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIC	Página						1
BANKING	Análisis de precios unitarios						
Presupuesto	1901145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto 15/10/2021
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8867	22.00	14.87	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.3333	16.00	5.33	
							20.00
Materiales							
0204120001	AGUA	m3		0.0060	5.00	0.03	
0213010085	PEGAMENTO PARA LOSETA O TERRAZO	BOL		0.1333	30.00	4.00	
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50	
0240130051	CERAMICA 40 X 40 CM, ALTO TRANSITO	m2		1.0500	60.00	63.00	
							70.53
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	20.00	0.60	
							0.60
Precio	03.04.03	PISO DE PORCELANATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANTE, ALTO TRANSITO					
Rendimiento	m2/DIA	MO: 0.0000	EQ: 0.0000	Costo unitario directo por : m2		131.80	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.8868	22.00	19.56	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.4444	16.00	7.11	
							26.67
Materiales							
0213510006	PEGAMENTO EN POLVO PARA CERAMICO (BLS 25K)	bol		0.2000	30.00	6.00	
0230150016	PORCELANA	kg		0.3500	10.00	3.50	
0230050000	AGUA	m3		0.0060	5.00	0.03	
0240130058	PORCELANATO DE 60 X 60	m2		1.0500	90.00	94.50	
							104.03
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	26.67	0.80	
							0.80
Precio	03.05.01	CORREAS DE CAÑA GUAYAQUEL					
Rendimiento	m/DIA	MO: 80.0000	EQ: 80.0000	Costo unitario directo por : m		5.49	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1000	22.00	2.20	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1000	16.00	1.60	
							3.80
Materiales							
0206030087	CAÑA GUAYAQUEL	m		1.0500	1.50	1.58	
							1.58
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	3.80	0.11	
							0.11
Precio	03.05.02	TECHO DE TEJA DE COBRE					
Rendimiento	m2/DIA	MO: 20.0000	EQ: 20.0000	Costo unitario directo por : m2		34.56	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4000	22.00	8.80	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.4000	16.00	6.40	
							15.20
Materiales							
0229790015	TEJA DE COBRE	und		1.0500	18.00	18.90	
							18.90
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	15.20	0.46	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

SIC						Página	1
BANKING							
Análisis de precios unitarios							
Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					
							15/10/2021
							0.46
Partida	03.06.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 6.0000	EQ. 6.0000	Costo unitario directo por : m2			66.65
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	1.3333	22.00	29.33
0147010004	PEON		hh	0.3300	0.4400	18.00	7.94
							36.37
	Materiales						
0204010008	ARENA		m3		0.0216	40.00	0.84
0204120001	AGUA		m3		0.0400	5.00	0.20
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)		bbs		0.1200	35.00	4.20
0234010002	MAYOLICA 20cm X 20cm		m2		1.0500	40.00	42.00
0230150016	PORCELANA		kg		0.1950	10.00	1.95
							49.19
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	36.37	1.09
							1.09
Partida	03.07.01	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO					
Rendimiento	und/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : und			999.29
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	0.5000	0.8000	22.00	17.60
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	1.6000	18.00	28.80
							46.40
	Materiales						
0202100000	CLAVOS DE 1" A 4"		kg		0.2500	6.00	1.50
0226080002	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.80 M		und		1.0000	990.00	990.00
							991.50
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		3.0000	46.40	1.39
							1.39
Partida	03.07.02	PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : und			3,970.40
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010003	OFICIAL		hh	1.0000	8.0000	18.00	144.00
0147010004	PEON		hh	1.0000	8.0000	16.00	128.00
							448.00
	Materiales						
0226080003	PUERTA METALICA		und		1.0000	3,500.00	3,500.00
							3,500.00
	Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES		%MO		5.0000	448.00	22.40
							22.40
Partida	03.07.03	PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)					
Rendimiento	und/DIA	MO. 1.5000	EQ. 1.5000	Costo unitario directo por : und			1,563.68
Código	Descripción Recurso		Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO		hh	1.0000	5.3333	22.00	117.33

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

310	Página: 1					
BANKING	Análisis de precios unitarios					
Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
						Fecha presupuesto 15/10/2021
0147010003	OFICIAL	hh	1,0000	5.3533	18.00	98.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	2.6667	16.00	42.67
						256.00
Materiales						
0226080124	PUERTA DE MADERA APANELADO (1.75 X 2.10)	und		1,0000	1,300.00	1,300.00
						1,300.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3,0000	256.00	7.68
						7.68
Partida	03.07.04 PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)					
Rendimiento	und/DÍA	MO. 1,2000	EQ. 1,2000	Costo unitario directo por : und		1,110.94
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1,0000	8.6667	22.00	146.67
0147010004	PEON	hh	1,0000	8.6667	16.00	106.67
						253.34
Materiales						
0226080114	PUERTA APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	und		1,0000	850.00	850.00
						850.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3,0000	253.34	7.60
						7.60
Partida	03.07.05 PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)					
Rendimiento	und/DÍA	MO. 1,5000	EQ. 1,5000	Costo unitario directo por : und		1,959.23
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1,0000	5.3533	22.00	117.33
0147010003	OFICIAL	hh	1,0000	5.3533	18.00	96.00
						213.33
Materiales						
0230460037	SILICONA ESTRUCTURAL DOW CORNING DE 10 OZ	TUB		1,0000	45.00	45.00
0279110005	VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE DE 10-12 MM.	p2		34,1000	45.00	1,534.50
0279580004	PLACA ADAPTADORA (INC. CHAPA SPOLOCK)	und		1,0000	80.00	80.00
0279580005	PLACA SUJETADORA	und		8,0000	10.00	80.00
						1,739.50
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3,0000	213.33	6.40
						6.40
Partida	03.08.01 CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES					
Rendimiento	und/DÍA	MO. 7,0000	EQ. 7,0000	Costo unitario directo por : und		120.31
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1,0000	1,1429	22.00	25.14
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.5714	16.00	9.14
						34.28
Materiales						
0226070056	CERRADURA EXTERIOR DE DOS GOLPES	und		1,0000	80.00	80.00
0226130006	TIRADOR (JALADOR)	und		1,0000	5.00	5.00
						85.00
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3,0000	34.28	1.03
						1.03
Partida	03.08.02 CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOLOK					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIC	Página	1					
BANKING	Análisis de precios unitarios						
Presupuesto	1901145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL					Fecha presupuesto 15/10/2021
Rendimiento	und/DIA	MO. 3.5000	EQ. 3.5000	Costo unitario directo por : und			97.88
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	2.2857	22.00	50.29	50.29
0229540075	Materiales CERRADURA INTERIOR	und		1.0000	45.00	45.00	45.00
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	SWO		5.0000	50.29	2.51	2.51
Nota	03.08.01	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"					
Rendimiento	und/DIA	MO. 70.0000	EQ. 70.0000	Costo unitario directo por : und			11.52
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	0.1143	22.00	2.51	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.0571	16.00	0.91	3.42
0229080028	Materiales BISAGRA ALUMINIZADA 3 1/2" x 3 1/2"	PAR		1.0000	8.00	8.00	8.00
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	SWO		3.0000	3.42	0.10	0.10
Nota	03.09.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 90.0000	EQ. 90.0000	Costo unitario directo por : m2			10.90
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	0.2887	22.00	5.87	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.1333	16.00	2.13	8.00
0230990019	Materiales LJA	und		0.1000	3.00	0.30	
0254010015	IMPRIMANTE	gln		0.0550	10.00	0.55	
0254010051	PINTURA LATEX	gln		0.0550	30.00	1.65	2.50
0337010001	Equipos HERRAMIENTAS MANUALES	SWO		5.0000	8.00	0.40	0.40
Nota	03.09.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ					
Rendimiento	m2/DIA	MO. 18.0000	EQ. 18.0000	Costo unitario directo por : m2			20.21
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
0147010002	Mano de Obra OPERARIO	hh	1.0000	0.4444	22.00	9.78	
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2222	16.00	3.56	13.34
0230990019	Materiales LJA	und		0.2000	3.00	0.60	
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15	
0254070019	TAPAPOROS DE MADERA ACABADA O BARNIZ O LACA	gln		0.0556	40.00	2.22	
0254080000	BARNIZ MARINO	gln		0.0500	50.00	2.50	8.47

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SIG	BANKING	Página 1				
Análisis de precios unitarios						
Presupuesto	1901145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				Fecha presupuesto 15/10/2021
0337010001	Equipos	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD	3.0000	13.34	0.40
						0.40
Partida	03.00.03	PINTURA EN VIGAS Y COLUMNAS, 02 MANOS				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 30.0000	EQ. 30.0000	Costo unitario directo por : m2		10.90
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2667	22.00	5.87
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.1333	16.00	2.13
						8.00
	Materiales					
0230000019	LIJA	und		0.1000	3.00	0.30
0254010015	IMPRIMANTE	gln		0.0550	10.00	0.55
0254010051	PINTURA LATEX	gln		0.0550	30.00	1.65
						2.50
0337010001	Equipos	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD	5.0000	8.00	0.40
						0.40
Partida	03.00.04	PINTURA en CONTRAZOCALOS, con esmalte				
Rendimiento	m2/DIA	MO. 20.0000	EQ. 20.0000	Costo unitario directo por : m2		16.61
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.4000	22.00	8.80
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2000	16.00	3.20
						12.00
	Materiales					
0230020075	LIJA PARA MADERA 100-1	plg		0.2000	3.00	0.60
0253030030	THINER STANDARD	gln		0.0500	23.00	1.15
0254020000	PINTURA ESMALTE	gln		0.0500	50.00	2.50
						4.25
0337010001	Equipos	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD	3.0000	12.00	0.36
						0.36
Partida	03.10.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS				
Rendimiento	pto/DIA	MO. 5.0000	EQ. 5.0000	Costo unitario directo por : pto		64.55
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$I.	Parcial \$I.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
						60.80
	Materiales					
0212020098	INTERRUPTOR SIMPLE BAKELITA 01 GOLPE	und		0.3000	15.00	4.50
0212090098	CAJA DE PASE OCT. GALV. LIVIANA	und		1.5000	3.50	5.25
0212090099	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.5000	4.00	6.00
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0020	90.00	0.18
0275130021	CURVA PVC SEL 1/2"	und		4.0000	1.50	6.00
						21.93
0337010001	Equipos	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD	3.0000	60.60	1.82
						1.82
Partida	03.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W				
Rendimiento	und/DIA	MO. 12.0000	EQ. 12.0000	Costo unitario directo por : und		106.16

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

510

Page: 1

BANKING

Análisis de precios unitarios

Presupuesto: 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto: 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto: 15/10/2021

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio SI.	Parcial SI.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.6667	22.00	14.67
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.6667	18.00	10.67
						25.34
	Materiales					
0212510023	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2X36W JCSFEL-BE O SIMPLE	lgo		1.0000	80.00	80.00
						80.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		3.0000	25.34	0.76
						0.76

Nota: 03.10.03 SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE

Rendimiento: plc/DIA MO. 4.0000 EQ. 4.0000 Costo unitario directo por : plc 181.18

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio SI.	Parcial SI.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00
0147010004	PEON	hh	1.0000	2.0000	18.00	32.00
						76.00
	Materiales					
0208020005	CONDUCTOR CO. TW 12 MM2	m		15.0000	3.20	48.00
0212010002	TOMACORRIENTE DOBLE CON PUESTA A TIERRA	und		1.0000	15.00	15.00
0212090098	CAJA RECTANGULAR DE FPO 4" x 2" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00
0212090099	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und		1.0000	4.00	4.00
0273510003	TUBERIA PVC 8EL 3/4"	ML		15.0000	2.00	30.00
0275130020	CURVA PVC 8EL 3/4"	und		0.2500	1.50	0.38
						101.38
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		5.0000	76.00	3.80
						3.80

Nota: 03.10.04 TABLERO DE DISTRIBUCION

Rendimiento: und/DIA MO. 2.0000 EQ. 2.0000 Costo unitario directo por : und 688.00

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio SI.	Parcial SI.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	4.0000	22.00	88.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	4.0000	18.00	72.00
						160.00
	Materiales					
0210800017	GABINETE METALICO PARA EMPOTRAR	und		1.0000	350.00	350.00
0212020009	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20A/240V	und		2.0000	25.00	50.00
0212030048	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x30A/415V	und		2.0000	45.00	90.00
0212230008	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2 X 45 AMPS	und		1.0000	30.00	30.00
						520.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		5.0000	160.00	8.00
						8.00

Nota: 03.10.05 LINEA DE ALIMENTACION Nº 14

Rendimiento: m/DIA MO. 8.0000 EQ. 8.0000 Costo unitario directo por : m 46.80

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio SI.	Parcial SI.
	Mano de Obra					
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00
						40.00
	Materiales					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

SG	Página: 1				
BANKING	Análisis de precios unitarios				
Presupuesto	1901145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO			
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL			
				Fecha presupuesto	15/10/2021
0208020007	CONDUCTOR THW 1 x 14 MM2	m	2.0000	2.80	5.60
					5.60
	Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	40.00	1.20
					1.20
Partida	03.10.06	LINEA DE ALIMENTACION N° 12			
Rendimiento	m/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : m	
					47.40
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/
	Mano de Obra				
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00
					40.00
	Materiales				
0208020008	CONDUCTOR THW 1 x 12 MM2	m		2.0000	3.10
					6.20
	Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	40.00
					1.20
					1.20
Partida	03.11.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"			
Rendimiento	m/DIA	MO. 16.0000	EQ. 16.0000	Costo unitario directo por : m	
					32.14
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/
	Mano de Obra				
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.5000	22.00
0147010004	PEON	hh	0.5000	0.2500	16.00
					15.00
	Materiales				
0230490011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0160	90.00
0271090071	ABRAZADERA DE FIERRO DE 4" X 3/16"	pza		1.0000	7.00
0273010029	TUBERIA PVC 3AL 4"	m		1.0500	8.00
					16.84
	Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		2.0000	15.00
					0.30
					0.30
Partida	03.11.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE			
Rendimiento	M3/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : M3	
					619.83
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/
	Mano de Obra				
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00
0147010003	OFICIAL	hh	1.0000	1.0000	18.00
0147010004	PEON	hh	6.0000	6.0000	16.00
					96.00
	Materiales				
0204010008	ARENA	m3		1.2000	40.00
0204120001	AGUA	M3		0.0500	5.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	sbs		11.9000	35.00
					418.50
					464.75
	Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	136.00
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trampa)	hm	1.0000	1.0000	15.00
					15.00
					19.08
Partida	03.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA			
Rendimiento	pza/DIA	MO. 1.0000	EQ. 1.0000	Costo unitario directo por : pza	
					620.00

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

S/O	Página: 1					
BANQUO	Análisis de precios unitarios					
Presupuesto:	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto:	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
					Fecha presupuesto	15/10/2021
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/	Parcial \$/
	Muro de Obra					
0147010002	OPERARIO	hl	1.0000	8.0000	22.00	176.00
0147010004	PEON	hl	0.5000	4.0000	16.00	64.00
						240.00
	Materiales					
0210010077	INODORO DE LOZA TQUE. BAJO NORMAL BLANCO CIACCES.	und		1.0000	280.00	280.00
						280.00
Fecha	03.11.02.02 PAPELERA DE LOSA BLANCA					
Rendimiento:	pos/DIA	MO. 6.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pos		50.21
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/	Parcial \$/
	Muro de Obra					
0147010002	OPERARIO	hl	1.0000	1.3333	22.00	29.33
						29.33
	Materiales					
0210100052	PAPELERA C.E.E 15x15	und		1.0000	20.00	20.00
						20.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	29.33	0.88
						0.88
Fecha	03.11.02.03 LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA VGRIFERIA					
Rendimiento:	und/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : und		240.32
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/	Parcial \$/
	Muro de Obra					
0147010002	OPERARIO	hl	1.0000	2.0000	22.00	44.00
						44.00
	Materiales					
0210110085	LLAVE PARA LAVADERO CROMADO	und		1.0000	35.00	35.00
0254070025	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOS BLANCA	und		1.0000	150.00	150.00
0265050011	UNION UNIVERSAL DE Fc. GALV. DE 1/2"	und		1.0000	5.00	5.00
0265130003	MIPLE DE Fc Gs DE 1 1/2" x 1 1/2"	und		1.0000	5.00	5.00
						195.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	44.00	1.32
						1.32
Fecha	03.11.02.05 URINARIO DE LOSA VITRIFICADA					
Rendimiento:	und/DIA	MO. 1.4000	EQ. 1.4000	Costo unitario directo por : und		419.50
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/	Parcial \$/
	Muro de Obra					
0147010002	OPERARIO	hl	1.0000	5.7143	22.00	125.71
0147010003	OFICIAL	hl	1.0000	5.7143	18.00	102.86
0147010004	PEON	hl	1.0000	5.7143	16.00	91.43
						320.00
	Materiales					
0210050009	URINARIO PICO COLOR	und		1.0000	90.00	90.00
						90.00
	Equipos					
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	320.00	9.60
						9.60
Fecha	03.11.03.01 VENTILACION PVC SAL 2"					
Rendimiento:	pos/DIA	MO. 25.0000	EQ. 25.0000	Costo unitario directo por : pos		27.03

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

540

BANKING

Página: 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto: 1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO

Subpresupuesto: 001 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Fecha presupuesto: 15/10/2021

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	Hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	Hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
12.16						
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0140	90.00	1.26
0272210001	SOMBRERO DE VENTILACION PVC SAL DE 2"	und		1.0000	8.00	8.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		1.0500	5.00	5.25
14.51						
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		3.0000	12.16	0.36
0.36						

Fecha: 03.11.03.02 SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL

Rendimiento: pro/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000 Costo unitario directo por : pto 70.42

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	Hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	Hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
60.80						
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0272530079	CODO PVC SAL 2" X 90°	und		1.0000	3.50	3.50
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml		0.5000	5.00	2.50
7.80						
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		3.0000	60.80	1.82
1.82						

Fecha: 03.11.03.03 SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL

Rendimiento: pro/DIA MO. 5.0000 EQ. 5.0000 Costo unitario directo por : pto 86.12

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	Hh	1.0000	1.6000	22.00	35.20
0147010004	PEON	Hh	1.0000	1.6000	16.00	25.60
60.80						
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0500	90.00	4.50
0272140003	CODO DE 90 PVC SAL DE 4"	und		1.0000	4.00	4.00
0272320001	YEE PVC SAL 4"	und		1.0000	7.00	7.00
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	ml		1.0000	8.00	8.00
23.50						
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	NMIO		3.0000	60.80	1.82
1.82						

Fecha: 03.11.03.04 RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"

Rendimiento: m/DIA MO. 100.0000 EQ. 100.0000 Costo unitario directo por : m 11.80

Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	Hh	1.0000	0.0800	22.00	1.76
0147010004	PEON	Hh	1.0000	0.0800	16.00	1.28
3.04						
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0030	90.00	0.27

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

540

BANKING

Página: 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto:	1901145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto:	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL				Fecha presupuesto	15/10/2021
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m	1.0500	8.00	8.40	8.87	
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD	3.0000	3.04	0.09	0.09	
Fecha:	03.11.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"					
Rendimiento:	m/DIA	MO. 80.0000	EQ. 80.0000	Costo unitario directo por : m		9.43	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.1000	22.00	2.20	
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.1000	18.00	1.80	
3.80							
Materiales							
0290400011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	glo		0.0030	90.00	0.27	
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	m		1.0500	5.00	5.25	
5.52							
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD		3.0000	3.80	0.11	
0.11							
Fecha:	03.11.03.06	REGISTRO ROSCADO Ø 4"					
Rendimiento:	pza/DIA	MO. 8.0000	EQ. 8.0000	Costo unitario directo por : pza		67.14	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00	
0147010004	PEON	hh	1.0000	1.0000	18.00	18.00	
38.00							
Materiales							
0272170003	TEE SANITARIA SIMPLE PVC SAL DE 4"	und		1.0000	5.00	5.00	
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m		1.0000	8.00	8.00	
0277080003	REGISTRO ROSCADO DE BRONCE DE 4"	und		1.0000	15.00	15.00	
28.00							
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD		3.0000	38.00	1.14	
1.14							
Fecha:	03.11.03.07	SUMIDERO DE Ø 2"					
Rendimiento:	pza/DIA	MO. 4.0000	EQ. 4.0000	Costo unitario directo por : pza		84.80	
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.	
Mano de Obra							
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	2.0000	22.00	44.00	
0147010004	PEON	hh	0.5000	1.0000	18.00	18.00	
60.00							
Materiales							
0288040001	SUMIDERO CROMADO DE 2"	und		1.0000	10.00	10.00	
0272180029	RAMAL TEE DOBLE CREDUC PVC SAL 4" A 2"	und		1.0000	8.00	8.00	
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	m		1.0000	5.00	5.00	
23.00							
Equipos							
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	SWD		3.0000	60.00	1.80	
1.80							
Fecha:	03.11.03.08	YEE PVC SAL 4" A 2"					
Rendimiento:	pza/DIA	MO. 15.0000	EQ. 15.0000	Costo unitario directo por : pza		18.53	

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

S/O
BANKING

Página: 1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO					
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL					
Fecha presupuesto	15/10/2020					
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.9383	22.00	11.73
						11.73
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160057	YEE PVC SAL CREDUCCION 4" A 2"	pcu		1.0000	5.00	5.00
						6.80
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		0.0300	11.73	0.00
						0.00
Fecha	03.11.03.00 YEE PVC SAL 4"					
Rendimiento	pcu/DIA	MO: 8.0000	EQ: 8.0000	Costo unitario directo por : pcu		29.46
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	1.0000	22.00	22.00
						22.00
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0200	90.00	1.80
0273160007	YEE PVC SAL DE 4" x 4"	pcu		1.0000	5.00	5.00
						6.80
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	22.00	0.66
						0.66
Fecha	03.11.04.01 RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"					
Rendimiento	m/DIA	MO: 25.0000	EQ: 25.0000	Costo unitario directo por : m		14.98
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.3200	22.00	7.04
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.3200	16.00	5.12
						12.16
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36
0272010031	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 3/4"	m		1.0500	2.00	2.10
						2.46
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	12.16	0.36
						0.36
Fecha	03.11.04.02 RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"					
Rendimiento	m/DIA	MO: 35.0000	EQ: 35.0000	Costo unitario directo por : m		11.20
Código	Descripción Recurso	Unidad	Cuadrilla	Cantidad	Precio \$/.	Parcial \$/.
Mano de Obra						
0147010002	OPERARIO	hh	1.0000	0.2288	22.00	5.03
0147010004	PEON	hh	1.0000	0.2288	16.00	3.66
						8.69
Materiales						
0230480011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln		0.0040	90.00	0.36
0272010030	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"	m		1.0500	1.80	1.89
						2.25
Equipos						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO		3.0000	8.69	0.26
						0.26
Fecha	03.11.04.03 CODO DE 1/2" x 90°					

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021"

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

340

<

"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"

S10

BANKING

Página :

1

Análisis de precios unitarios

Presupuesto	1501145 DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO				
Subpresupuesto	001 PRESUPUESTO REFERENCIAL				
				Fecha presupuesto	15/10/2021
0272130068	TEE PVC SAP 1/2"	und	1.0000	1.00	1.00
0272530066	CODO PVC SAP 1/2" X 90°	und	1.0000	1.00	1.00
					4.16
	Equipos				
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO	3.0000	60.00	1.80
					1.80

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

Precios y cantidades de recursos requeridos por tipo						
Obra	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO PRESUPUESTO REFERENCIAL				
Subpresupuest o	001					
Fecha	15/10/2021					
Lugar	160108	LORETO - MAYNAS - PUNCHANA				
Código	Recurso	Unidad	Cantidad	Precio S/.	Parcial S/.	Presupuestad o S/.
MANO DE OBRA						
0147010002	OPERARIO	hh	25,012.295 1	22.00	550,270.49	550,300.59
0147010003	OFICIAL	hh	11,637.686 2	18.00	209,478.35	209,481.94
0147010004	PEON	hh	23,846.623 0	16.00	381,545.97	381,534.20
				1,141,294.8 1		1,141,316.73
MATERIALES						
0202010005	CLAVOS PARA MADERA C/C 3"	kg	0.8148	6.00	4.89	4.89
0202020004	CLAVOS 3"	kg	18.1712	5.50	99.94	105.43
0202040009	ALAMBRE NEGRO N°16	kg	2,622.3615	6.00	15,734.17	15,734.15
0202040010	ALAMBRE NEGRO N°8	kg	27.7680	6.00	166.61	166.61
0202100099	CLAVOS DE 1" A 4"	kg	635.8123	6.00	3,814.87	3,814.37
0202970043	ACERO CORRUGADO 3/8"	kg	472.8000	3.20	1,512.96	1,512.96
0202970050	FIERRO CORRUGADO 1 1/4" Fy=4200 kg/cm2	kg	1,157.5200	4.80	5,556.10	5,556.10
0203030006	FIERRO CORRUGADO 3/8". FY=4200 K/CM2	kg	2,431.5900	3.20	7,781.09	7,781.08
0203030050	FIERRO CORRUGADO de 5/8" fy=4200 kg/cm2	KG.	4,989.1800	3.70	18,459.97	18,483.72
0203030093	FIERRO CORRUGADO 1/2" Fy=4200 KG/CM2	kg	46,491.301 5	3.50	162,719.56	162,940.95
0204010008	ARENA	m3	1,412.8030	40.00	56,512.12	56,512.11
0204120001	AGUA	M3.	405.8006	5.00	2,029.00	2,052.91
0204130004	GRUPO ELECTROGENO DIESEL ESTACIONARIO, MODELO GEP 18-6 DE 16 KW POTENCIA CONTINUA	und	1.0000	29,500.00	29,500.00	29,500.00
0205010035	MATERIAL DE RELLENO A - 2 - 4	m3	39.8400	45.00	1,792.80	1,792.80
0206030067	CAÑA GUAYAQUIL	m	1,171.8000	1.50	1,757.70	1,763.28
0208020005	CONDUCTOR CO. TW 12 MM2	m	900.0000	3.20	2,880.00	2,880.00
0208020006	CONDUCTOR CO. DESNUDO 16MM2	m	8.0000	10.00	80.00	80.00
0208020007	CONDUCTOR THW 1 x 14 MM2	m	3,718.5200	2.80	10,411.86	10,411.86
0208020008	CONDUCTOR THW 1 x 12 MM2	m	2,152.0000	3.10	6,671.20	6,671.20
0210010077	INODORO DE LOZA TQUE. BAJO NORMAL BLANCO C/ACCES.	und	19.0000	280.00	5,320.00	5,320.00
0210050009	URINARIO PICO COLOR	und	6.0000	90.00	540.00	540.00
0210100052	PAPELERA C/EJE 15x15	und	19.0000	20.00	380.00	380.00
0210110065	LLAVE PARA LAVADERO CROMADO	und	21.0000	35.00	735.00	735.00
0210140045		kg	735.6468	22.00	16,184.23	16,184.22

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

	ELECTRODOS (SOLDADURA SELLOCORD 1/8")					
0210800017	GABINETE METALICO PARA EMPOTRAR	und	3.0000	350.00	1,050.00	1,050.00
0212010022	TOMACORRIENTE DOBLE CON PUESTA A TIERRA	und	60.0000	15.00	900.00	900.00
0212020098	INTERRUPTOR SIMPLE BAKELITA 01 GOLPE	und	55.8000	15.00	837.00	837.00
0212020099	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2x20Ax240V	und	9.0000	25.00	225.00	225.00
0212020100	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x70Ax240V	und	1.0000	60.00	60.00	60.00
0212030047	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO 2x15Ax240V	und	3.0000	20.00	60.00	60.00
0212030048	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3x30Ax240V	und	10.0000	45.00	450.00	450.00
0212090066	CAJA RECTANGULAR DE FºGº 4" x 2" x 2"	und	60.0000	4.00	240.00	240.00
0212090068	CAJA DE PASE OCT. GALV. LIVIANA	und	279.0000	3.50	976.50	976.50
0212090069	CAJA DE PASE DE PLASTICO CUAD. 4" x 2"	und	339.0000	4.00	1,356.00	1,356.00
0212090070	CAJA GALVANIZADA PARA TABLERO 24"X29"	und	2.0000	350.00	700.00	700.00
0212230008	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 2 X 40 AWG	und	3.0000	30.00	90.00	90.00
0212230013	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3X60X240V	und	3.0000	45.00	135.00	135.00
0212510023	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2X36W JOSFEL-BE O SIMPLE	jgo	186.0000	80.00	14,880.00	14,880.00
0213010065	PEGAMENTO PARA LOSETA O TERRAZO	BOL	17.9648	30.00	538.94	539.08
0213510006	PEGAMENTO EN POLVO PARA CERAMICO (BLS 25K)	bls	802.7800	30.00	24,083.40	24,083.40
0217720001	LADRILLO TUBULAR (0.1*0.16*0.21)	und	192.0000	1.00	192.00	192.00
0217720004	LADRILLO CARAVISTA (0.1*0.16*0.21)	und	65,661.600 0	1.20	78,793.92	78,793.92
0217730002	CASETA PARA ELECTROBOMBA	und	1.0000	290.00	290.00	290.00
0221000000	CEMENTO PORTLAND TIPO I (42.5KG)	bls	12,280.967 8	35.00	429,833.87	429,858.07
0224010082	MAYOLICA 20cm X 20cm	m2	201.2850	40.00	8,051.40	8,051.40
0226070055	CERRADURA EXTERIOR DE DOS GOLPES	und	67.0000	80.00	5,360.00	5,360.00
0226080028	BISAGRA ALUMINIZADA 3 1/2" x 3 1/2"	PAR	175.0000	8.00	1,400.00	1,400.00
0226080080	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 1.00 M	und	1.0000	1,400.00	1,400.00	1,400.00
0226080081	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.90 M	und	1.0000	1,150.00	1,150.00	1,150.00
0226080082	PUERTA DE MADERA MACHIEMBRADA 2.10 X 0.80 M	und	6.0000	950.00	5,700.00	5,700.00
0226080083	PUERTA METALICA	und	31.0000	3,500.00	108,500.00	108,500.00

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

0226080114	PUERTA APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	und	8.0000	850.00	6,800.00	6,800.00
0226080124	PUERTA DE MADERA APANELADO (1.75 X 2.10)	und	2.0000	1,300.00	2,600.00	2,600.00
0226130006	TIRADOR (JALADOR)	und	67.0000	5.00	335.00	335.00
0226540075	CERRADURA INTERIOR	und	18.0000	45.00	810.00	810.00
0229030100	YESO (20 KG)	BOL	5.3656	10.00	53.66	64.39
0229080011	VARILLA DE COBRE DESNUDO 5/8" x 2.10M	und	1.0000	250.00	250.00	250.00
0229130001	SOLDADURA CELLOCORD 1/8"	kg	21.6960	21.00	455.62	455.62
0229130010	CINTA TEFLON	und	46.0000	3.00	138.00	138.00
0229790015	TEJA DE COBRE	und	1,356.6000	18.00	24,418.80	24,418.80
0230150016	PORCELANA	kg	1,489.4160	10.00	14,894.16	14,894.17
0230430017	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES DE TECHO DE CRISNEJA Y MADERA REDONDA	m2	30.0000	50.00	1,500.00	1,500.00
0230460011	PEGAMENTO PARA PVC AGUA FORDUIT	gln	11.1526	90.00	1,003.73	1,003.75
0230460037	SILICONA ESTRUCTURAL DOW CORNING DE 10 OZ	TUB	9.0000	45.00	405.00	405.00
0230930001	LAVATORIO DE UNA POZA ,acero inoxidable,con accesorios.	und	16.0000	180.00	2,880.00	2,880.00
0230990019	LIJA	und	544.1760	3.00	1,632.53	1,632.53
0232010108	TRANSPORTE DE PROVEEDOR A ALMACEN DE OBRA	ton	220.0000	100.00	22,000.00	22,000.00
0239020075	LIJA PARA MADERA 100- 1	plg	101.8640	3.00	305.59	305.59
0239050000	AGUA	m3	28.1734	5.00	140.87	140.87
0240130051	CERAMICA 40 X 40 CM, ALTO TRANSITO	m2	141.5085	60.00	8,490.51	8,490.51
0240130058	PORCELANATO DE .60 X .60	m2	4,214.5950	90.00	379,313.55	379,313.55
0243090002	MADERA CORRIENTE (catahua o similar) dos usos	P2.	10,650.934 6	2.00	21,301.87	21,301.89
0243160052	REGLA DE MADERA dura (lagarto o similar)	p2	318.4295	7.00	2,229.01	2,230.49
0243580010	MADERA COPAIBA	p2	279.0112	3.00	837.03	837.03
0249100017	ELECTROBOMBA 1 HP	und	1.0000	750.00	750.00	750.00
0249100018	SISTEMA HIDRONEUMATICO PARA CISTERNA	und	1.0000	750.00	750.00	750.00
0249100019	SISTEMA AUTOMATICO DE REBOSE	und	1.0000	250.00	250.00	250.00
0250060015	TAPA METALICA DE 1.00 X 1.00	und	1.0000	180.00	180.00	180.00
0250060016	TAPA METALICA DE 0.50 x 0.50	und	1.0000	150.00	150.00	150.00
0251010064	PLANCHA DE ACERO ACANALADO	pln	2,417.7930	150.00	362,668.95	362,668.96
0253020001	THINER	gln	77.3468	22.00	1,701.63	1,701.64
0253030030	THINER STANDARD	gln	48.9370	23.00	1,125.55	1,125.55
0253100010	SALES LABORGEL	kg	20.0000	30.00	600.00	600.00
0254010015	IMPRIMANTE	gln	253.5000	10.00	2,535.00	2,535.00
0254010051	PINTURA LATEX	gln	250.6482	30.00	7,519.45	7,519.44
0254020000	PINTURA ESMALTE	gln	26.8240	50.00	1,341.20	1,341.20
0254060000	PINTURA ANTICORROSIVA	gln	179.4946	55.00	9,872.20	9,872.20
0254060041	PINTURA ACRILICA	gln	23.0266	120.00	2,763.19	2,763.20

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

0254070019	TAPAPOROS DE MADERA ACABADA C/BARNIZ O LACA	gln	24.5897	40.00	983.59	981.82
0254070025	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOS BLANCA	und	21.0000	150.00	3,150.00	3,150.00
0254080000	BARNIZ MARINO	gln	22.1130	50.00	1,105.65	1,105.65
0265050011	UNION UNIVERSAL DE Fo. GALV. DE 1/2"	und	65.0000	5.00	325.00	325.00
0265050012	UNION UNIVERSAL DE Fo. GALV. DE 3/4"	und	2.0000	3.00	6.00	6.00
0265130093	NIPLE DE Fo Go DE 1.1/2" x 1.1/2"	und	21.0000	5.00	105.00	105.00
0265480013	TUBO METALICO ø2" CROMADO	m	151.8720	20.00	3,037.44	3,037.44
0265480029	TUBO METALICO ACABADO EN ACERO INOXIDABLE Ø 8"	m	1,512.0000	450.00	680,400.00	680,400.00
0265900052	ESCALERA DE GATO CON TUBERIA FºGº ø2"	GLB	1.0000	250.00	250.00	250.00
0268040001	SUMIDERO CROMADO DE 2"	und	26.0000	10.00	260.00	260.00
0271090071	ABRAZADERA DE FIERRO DE 4" X 3/16"	pza	167.5000	7.00	1,172.50	1,172.50
0272010016	TUBERIA PVC SAP de 1", C-10	m	6.3000	2.50	15.75	15.78
0272010019	TUBERIA PVC SAL 6"	m	135.5000	15.00	2,032.50	2,032.50
0272010030	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 1/2"	m	189.7195	1.80	341.50	341.50
0272010031	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø 3/4"	ml	267.7395	2.00	535.48	535.48
0272130068	TEE PVC SAP 1/2"	und	116.0000	1.00	116.00	116.00
0272140003	CODO DE 90 PVC SAL DE 4"	und	19.0000	4.00	76.00	76.00
0272160029	RAMAL TEE DOBLE C/REDUC PVC SAL 4" A 2"	und	26.0000	8.00	208.00	208.00
0272170003	TEE SANITARIA SIMPLE PVC SAL DE 4"	und	16.0000	5.00	80.00	80.00
0272210001	SOMBRERO DE VENTILACION PVC SAL DE 2"	und	15.0000	8.00	120.00	120.00
0272320001	YEE PVC SAL 4"	und	19.0000	7.00	133.00	133.00
0272530066	CODO PVC SAP 1/2" X 90°	und	150.0000	1.00	150.00	150.00
0272530079	CODO PVC SAL 2" X 90°	und	34.0000	3.50	119.00	119.00
0273010026	TUBERIA PVC SAL 2"	ml	218.4340	5.00	1,092.17	1,092.17
0273010029	TUBERIA PVC SAL 4"	m	329.7350	8.00	2,637.88	2,637.88
0273160007	YEE PVC SAL DE 4" X 4"	pza	19.0000	5.00	95.00	95.00
0273160057	YEE PVC SAL C/REDUCCION 4" A 2"	pza	14.0000	5.00	70.00	70.00
0273510003	TUBERIA PVC SEL 3/4"	ML.	900.0000	2.00	1,800.00	1,800.00
0275130020	CURVA PVC SEL 3/4"	und	15.0000	1.50	22.50	22.80
0275130021	CURVA PVC SEL 1/2"	und	744.0000	1.50	1,116.00	1,116.00
0277000002	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 1/2"	und	22.0000	25.00	550.00	550.00
0277000003	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 3/4"	und	1.0000	35.00	35.00	35.00
0277080003	REGISTRO ROSCADO DE BRONCE DE 4"	und	16.0000	15.00	240.00	240.00
0279110005	VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE DE E=08 MM.	p2	306.9000	45.00	13,810.50	13,810.50
0279160029	VIGA DE ACERO	kg	1,642.9140	8.50	13,964.77	13,972.60
0279560004	PLACA ADAPTADORA (INC. CHAPA SPOLOCK)	und	9.0000	80.00	720.00	720.00

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

0279560005	PLACA SUJETADORA	und	72.0000	10.00	720.00	720.00
0285010004	TANQUE POLIURETANO DE CAP. DE 1100 L.trs	und	2.0000	1,200.00	2,400.00	2,400.00
					2,656,895.43	2,657,218.01
EQUIPOS						
0337010001	HERRAMIENTAS MANUALES	%MO			36,210.27	36,210.27
0337240001	MIRA TOPOGRAFICA	hm	42.9248	15.00	643.87	643.87
0337520060	CIZALLA MANUAL	hm	1,907.8252	10.00	19,078.25	19,078.26
0348010011	MEZCLADORA DE 9 P3 (trompo)	hm	788.3926	15.00	11,825.89	11,816.86
0348040024	CAMION VOLQUETE DE 12 M3.	hm	16.4815	180.00	2,966.67	2,965.42
0348960002	CIZALLA MANUAL	hm	190.0640	4.20	798.27	807.77
0349030004	COMPACTADOR VIBR. TIPO PLANCHA 7 HP	hm	1,072.4509	12.00	12,869.41	12,867.15
0349040021	RETROEXCAVADOR S/LLANTAS 58 HP 1 YD3.	hm	16.4815	280.00	4,614.82	4,613.56
0349880003	TEODOLITO	hm	42.9248	15.00	643.87	643.87
					89,651.32	89,647.03
Total					S/. 3,887,841.56	3,888,181.77
					S/.	3,888,181.77

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

Presupuesto					
Presupuesto	1501145	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO			
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL			
Ciente	BAKING SERVICE SRL			Costo al	15/10/20 21
Lugar	LORETO - MAYNAS - PUNCHANA				
Item	Descripción	Und.	Metrad o	Precio \$/.	Parcial \$/.
01	PRIMER PISO				2,239,035. 57
01.01	OBRAS PROVISIONALES				24,139.80
01.01.01	TRANSPORTE DE MATERIALES	ton	220.00	100.00	22,000.00
01.01.02	POZO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA; DE 1.00 x 2.00 x 1.20 m.	und	1.00	639.80	639.80
01.01.03	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES TECHO DE CRISNEJAS Y MADERA REDONDA	M2.	30.00	50.00	1,500.00
01.02	OBRAS PRELIMINARES				10,259.03
01.02.01	LIMPIEZA MANUAL DEL TERRENO	m2	2,146.24	1.92	4,120.78
01.02.02	TRAZO, NIVEL Y REPLANTEO con instrumento	M2.	2,146.24	2.86	6,138.25
01.03	MOVIMIENTO DE TIERRAS				118,559.93
01.03.01	EXCAVACION DE ZANJAS PARA ZAPATAS	m3	245.80	75.33	18,516.11
01.03.02	EXCAVACIÓN ZANJA PARA CIMENTACION	m3	42.72	37.67	1,609.26
01.03.03	EXCAVACION DE ZANJA PARA VIGA DE CIMENTACIÓN	m3	40.51	37.67	1,526.01
01.03.04	EXCAVACION DE ZANJAS PARA MURO DE COMTENCION	m3	496.00	75.33	37,363.68
01.03.05	REFINE, NIVELACION Y APISONADO	m2	332.00	8.54	2,835.28
01.03.06	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL SELECCIONADO	m3	590.79	83.58	49,378.23
01.03.07	ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE	M3.	288.75	25.39	7,331.36
01.04	MORTERO SIMPLE				32,367.42
01.04.01	SOLADO PARA ZAPATAS E= 5.00 cm 1:10	M2.	332.00	28.81	9,564.92
01.04.02	CIMENTOS MORTERO 1:8 (c:a) incluye 5% desperdicios	M3.	42.72	370.06	15,808.96
01.04.03	SOBRECIMENTOS MORTERO 1:4 (c:a) incluye 5% desperdicios	M3.	8.01	405.50	3,248.06
01.04.04	ENCOFRADO Y DESENCOFADO DE SOBRECIMENTOS	M2.	106.80	35.07	3,745.48
01.05	MORTERO ARMADO				596,150.43
01.05.01	ZAPATAS				58,852.67
01.05.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	57.40	610.89	35,065.09
01.05.01.02	FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2	kg	3,958.00	6.01	23,787.58
01.05.02	VIGAS DE CIMENTACION				52,090.12
01.05.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	40.51	610.89	24,747.15
01.05.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	kg	1,530.00	5.98	9,149.40
01.05.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	kg	1,496.18	5.40	8,079.37
01.05.02.04	ENCOFRADO Y DESENCOFADO	M2.	270.00	37.46	10,114.20
01.05.03	MURO DE CONTENCION				278,933.52
01.05.03.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	249.24	610.89	152,258.22
01.05.03.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	kg	16,211.8 8	5.98	96,947.04
01.05.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFADO	M2.	793.60	37.46	29,728.26
01.05.04	COLUMNAS				25,015.14

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

01.05.04.01	MORTERO f'c=210 kg/cm2, columnas	m3	14.27	610.89	8,717.40
01.05.04.02	FIERRO CORRUGADO DE ø 1 1/4", F'y= 4200Kg/cm2	kg	1,102.40	7.34	8,091.62
01.05.04.03	FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2	kg	793.60	6.01	4,769.54
01.05.04.04	ENCOFRADO Y DESENCOFADO	M2.	91.74	37.46	3,436.58
01.05.05	ESTRUCTURA DE PISO				155,254.09
01.05.05.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	143.92	610.89	87,919.29
01.05.05.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	kg	11,260.00	5.98	67,334.80
01.05.06	ESCALERA				18,201.05
01.05.06.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	15.44	610.89	9,432.14
01.05.06.02	FIERRO CORRUGADO DE ø=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2	kg	915.54	6.01	5,502.40
01.05.06.03	ENCOFRADO Y DESENCOFADO	M2.	87.20	37.46	3,266.51
01.05.07	MESA DE MORTERO				7,803.84
01.05.07.01	MESA DE MORTERO (2.97 X 0.60)	und	24.00	325.16	7,803.84
01.06	MAMPOSTERIA				72,788.10
01.06.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m2	966.00	75.35	72,788.10
01.07	REVOQUES Y ENLUCIDOS				53,177.94
01.07.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m2	90.00	21.57	1,941.30
01.07.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a =1:5 e=1.5cm.	M2.	1,932.00	26.52	51,236.64
01.08	PISOS Y VEREDAS				335,207.12
01.08.01	FALSO PISO, E=4", Mortero 1:6 , C:A	m2	2,146.00	42.11	90,368.06
01.08.02	PISO DE CEMENTO FROTACHADO e = 1" - MORTERO 1:2	m2	240.93	16.73	4,030.76
01.08.03	PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO	m2	56.77	91.13	5,173.45
01.08.04	PISO DE PORCENALATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANTE, ALTO TRANSITO	m2	1,791.90	131.50	235,634.85
01.09	ESTRUCTURA METALICA				692,211.09
01.09.01	TUBO METALICO Ø 8"	m	800.00	550.70	440,560.00
01.09.02	VIGA METALICA ACABADO	m	782.34	68.85	53,864.11
01.09.03	PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE	m2	1,151.33	171.79	197,786.98
01.10	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS				4,029.23
01.10.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m2	46.50	86.65	4,029.23
01.11	CARPINTERIA DE MADERA				97,922.55
01.11.01	PUERTA TIPO P-1, MACHIEMBRADO DE CEDRO	und	1.00	1,466.78	1,466.78
01.11.02	PUERTA TIPO P-2 MACHIEMBRADO DE CEDRO	und	1.00	1,217.42	1,217.42
01.11.03	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	und	4.00	999.29	3,997.16
01.11.04	PUERTA P-4 METALICA (3.00 X 2.10M.)	und	19.00	3,970.40	75,437.60
01.11.05	PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)	und	1.00	1,563.68	1,563.68
01.11.06	PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	und	4.00	1,110.94	4,443.76
01.11.07	PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.10 m)	und	5.00	1,959.23	9,796.15
01.12	CERRAJERIA				5,285.39
01.12.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	und	29.00	120.31	3,488.99
01.12.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOLOK	und	6.00	97.80	586.80
01.12.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	und	105.00	11.52	1,209.60
01.13	PINTURA				32,548.05
01.13.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m2	1,932.00	10.90	21,058.80
01.13.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m2	378.00	20.21	7,639.38
01.13.03	PINTURA en CONTRAZOCALOS,con esmalte	m2	231.78	16.61	3,849.87

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

01.14	INSTALACIONES ELECTRICAS				99,491.29
01.14.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pto	62.00	84.55	5,242.10
01.14.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	und	62.00	106.10	6,578.20
01.14.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pto	20.00	181.18	3,623.60
01.14.04	TABLERO GENERAL	und	1.00	644.87	644.87
01.14.05	TABLERO DE DISTRIBUCION	und	1.00	688.00	688.00
01.14.06	POZO DE TIERRA A TG	und	1.00	1,245.52	1,245.52
01.14.07	LINEA DE ALIMENTACION N° 14	m	680.00	46.80	31,824.00
01.14.08	LINEA DE ALIMENTACION N° 12	m	425.00	47.40	20,145.00
01.14.09	GRUPO ELECTROGENO DIESEL ESTACIONARIO, MODELO GEP 18-6, DE 16 KW DE POTENCIA CONTINUA Y 17.6 DE POTENCIA DE EMERGENCIA AL NIVEL DEL MAR	und	1.00	29,500.00	29,500.00
01.15	INSTALACIONES SANITARIAS				38,897.36
01.15.01	SISTEMA DE EVACUACION DE AGUAS PLUVIALES				7,722.60
01.15.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	87.50	32.14	2,812.25
01.15.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE	M3.	3.25	619.83	2,014.45
01.15.01.03	CAJA DE REGISTRO 0.30 x 0.60	pza	15.00	193.06	2,895.90
01.15.02	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				8,366.19
01.15.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	pza	7.00	520.00	3,640.00
01.15.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	pza	7.00	50.21	351.47
01.15.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	und	7.00	240.32	1,682.24
01.15.02.04	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS	pza	8.00	336.56	2,692.48
01.15.03	SISTEMA DE DESAGUE				10,151.04
01.15.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	pza	3.00	27.03	81.09
01.15.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pto	21.00	70.42	1,478.82
01.15.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pto	7.00	86.12	602.84
01.15.03.04	RED DE DESAGUE PVC SAL Ø 6"	m	135.50	34.51	4,676.11
01.15.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"	m	49.41	11.80	583.04
01.15.03.06	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"	m	78.55	9.43	740.73
01.15.03.07	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	pza	6.00	67.14	402.84
01.15.03.08	SUMIDERO DE Ø 2"	pza	17.00	84.80	1,441.60
01.15.03.09	YEE PVC SAL 4" A 2"	pza	3.00	18.53	55.59
01.15.03.10	YEE PVC SAL 4"	pza	3.00	29.46	88.38
01.15.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				12,657.53
01.15.04.01	RED DE AGUA Ø 1" PVC SAP C-10	m	6.00	16.41	98.46
01.15.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	145.13	14.98	2,174.05
01.15.04.03	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	36.85	11.20	412.72
01.15.04.04	CODO DE 1/2" x 90°	und	45.00	4.81	216.45
01.15.04.05	TEE DE 1/2"	und	25.00	11.62	290.50
01.15.04.06	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	und	14.00	354.48	4,962.72
01.15.04.07	SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"	pto	28.00	65.96	1,846.88
01.15.04.08	VALVULA DE COMPUERTA Ø 3/4" DE BRONCE	und	1.00	79.75	79.75
01.15.04.09	TANQUE ELEVADO CAP. DE 1100 L. + accesorios	und	2.00	1,288.00	2,576.00
01.16	TANQUE CISTERNA				18,692.90
01.16.01	MOVIMIENTO DE TIERRAS				1,162.38
01.16.01.01	EXCAVACION PARA TANQUE CISTERNA	m3	17.06	37.67	642.65
01.16.01.02	ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE	M3.	20.47	25.39	519.73

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

01.16.02	OBRAS DE MORTERO SIMPLE				215.65
01.16.02.01	SOLADO e=0.05m	m2	7.36	29.30	215.65
01.16.03	OBRAS DE MORTERO ARMADO				11,998.86
01.16.03.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	8.62	610.89	5,265.87
01.16.03.02	FIERRO CORRUGADO DE $\phi=1/2"$;Fy=4200 kg/cm2	kg	935.99	6.01	5,625.30
01.16.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M2.	29.57	37.46	1,107.69
01.16.04	REVOQUES Y ENLUCIDOS				994.06
01.16.04.01	TARRAJEO CON IMPERMEABILIZANTES	m2	27.16	36.60	994.06
01.16.05	PINTURA				367.75
01.16.05.01	PINTURA ESMALTE EN MUROS	m2	27.16	13.54	367.75
01.16.06	EQUIPAMIENTO				2,084.20
01.16.06.01	ELECTROBOMBA 1HP	und	1.00	750.00	750.00
01.16.06.02	TABLERO DE BOMBA	und	1.00	1,334.20	1,334.20
01.16.07	MISCELANEAS				1,870.00
01.16.07.01	SISTEMA DE ALIMENTACION	und	1.00	750.00	750.00
01.16.07.02	SISTEMA DE REBOSE	und	1.00	250.00	250.00
01.16.07.03	ESCALERA METALICA (gato)	und	1.00	250.00	250.00
01.16.07.04	TAPA METALICA 1.00 x 1.00m	und	1.00	180.00	180.00
01.16.07.05	TAPA METALICA 0.50 x 0.50m	und	1.00	150.00	150.00
01.16.07.06	CASETA PARA ELECTROBOMBA	und	1.00	290.00	290.00
01.17	VARIOS				7,307.94
01.17.01	BARANDA DE TUBO METALICO $\phi 2"$ CROMADO	ML.	72.32	101.05	7,307.94
02	SEGUNDO PISO				1,188,987.58
02.01	MORTERO ARMADO				173,455.14
02.01.01	ESTRUCTURA DE PISO				155,254.09
02.01.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	143.92	610.89	87,919.29
02.01.01.02	FIERRO CORRUGADO de $1/2"$;Fy=4200 kg/cm2	kg	11,260.00	5.98	67,334.80
02.01.02	ESCALERA				18,201.05
02.01.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	15.44	610.89	9,432.14
02.01.02.02	FIERRO CORRUGADO DE $\phi=1/2"$;Fy=4200 kg/cm2	kg	915.54	6.01	5,502.40
02.01.02.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M2.	87.20	37.46	3,266.51
02.02	MAMPOSTERIA				48,840.36
02.02.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m2	648.18	75.35	48,840.36
02.03	REVOQUES Y ENLUCIDOS				36,579.61
02.03.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m2	102.00	21.57	2,200.14
02.03.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a=1:5 e=1.5cm.	M2.	1,296.36	26.52	34,379.47
02.04	PISOS Y VEREDAS				176,070.50
02.04.01	CONTRAPISO DE e= 1" c:a 1:5 + 5% desperdicios vaciado con lata	m2	1,150.00	23.36	26,864.00
02.04.02	PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO	m2	50.00	91.13	4,556.50
02.04.03	PISO DE PORCENALATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANTE, ALTO TRANSITO	m2	1,100.00	131.50	144,650.00
02.05	ESTRUCTURA METALICA				604,099.09
02.05.01	TUBO METALICO $\phi 8"$	m	640.00	550.70	352,448.00
02.05.02	VIGA METALICA ACABADO	m	782.34	68.85	53,864.11
02.05.03	PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE	m2	1,151.33	171.79	197,786.98
02.06	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS				8,838.30

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

02.06.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m2	102.00	86.65	8,838.30
02.07	CARPINTERIA DE MADERA				34,721.72
02.07.01	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	und	1.00	999.29	999.29
02.07.02	PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)	und	8.00	3,970.40	31,763.20
02.07.03	PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)	und	1.00	1,959.23	1,959.23
02.08	CERRAJERIA				1,368.62
02.08.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	und	2.00	120.31	240.62
02.08.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOKOK	und	8.00	97.80	782.40
02.08.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	und	30.00	11.52	345.60
02.09	PINTURA				17,078.85
02.09.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m2	1,296.36	10.90	14,130.32
02.09.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m2	26.46	20.21	534.76
02.09.03	PINTURA en CONTRAZOCALOS, con esmalte	m2	145.32	16.61	2,413.77
02.10	INSTALACIONES ELECTRICAS				59,155.28
02.10.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pto	62.00	84.55	5,242.10
02.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	und	62.00	106.10	6,578.20
02.10.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pto	20.00	181.18	3,623.60
02.10.04	TABLERO DE DISTRIBUCION	und	1.00	688.00	688.00
02.10.05	LINEA DE ALIMENTACION Nº 14	m	589.63	46.80	27,594.68
02.10.06	LINEA DE ALIMENTACION Nº 12	m	325.50	47.40	15,428.70
02.11	INSTALACIONES SANITARIAS				21,472.17
02.11.01	SISTEMA DE EVACUACION DE AGUAS PLUVIALES				2,612.04
02.11.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	40.00	32.14	1,285.60
02.11.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE	M3.	2.14	619.83	1,326.44
02.11.02	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				10,855.12
02.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	pza	8.00	520.00	4,160.00
02.11.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	pza	8.00	50.21	401.68
02.11.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	und	8.00	240.32	1,922.56
02.11.02.04	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS	pza	8.00	336.56	2,692.48
02.11.02.05	URINARIO DE LOSA VITRIFICADA	und	4.00	419.60	1,678.40
02.11.03	SISTEMA DE DESAGUE				3,358.20
02.11.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	pza	8.00	27.03	216.24
02.11.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pto	5.00	70.42	352.10
02.11.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pto	8.00	86.12	688.96
02.11.03.04	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"	m	35.29	11.80	416.42
02.11.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"	m	52.20	9.43	492.25
02.11.03.06	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	pza	6.00	67.14	402.84
02.11.03.07	SUMIDERO DE Ø 2"	pza	5.00	84.80	424.00
02.11.03.08	YEE PVC SAL 4" A 2"	pza	7.00	18.53	129.71
02.11.03.09	YEE PVC SAL 4"	pza	8.00	29.46	235.68
02.11.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				4,646.81
02.11.04.01	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	64.36	14.98	964.11
02.11.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	47.48	11.20	531.78
02.11.04.03	CODO DE 1/2" x 90º	und	24.00	4.81	115.44
02.11.04.04	TEE DE 1/2"	und	20.00	11.62	232.40
02.11.04.05	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	und	4.00	354.48	1,417.92

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

02.11.04.06	SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"	pto	21.00	65.96	1,385.16
02.12	VARIOS				7,307.94
02.12.01	BARANDA DE TUBO METALICO ø2" CROMADO	ML.	72.32	101.05	7,307.94
03	TERCER PISO				460,158.50
03.01	MORTERO ARMADO				26,061.70
03.01.01	COLUMNAS				5,129.18
03.01.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	2.10	610.89	1,282.87
03.01.01.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	kg	228.48	5.98	1,366.31
03.01.01.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	kg	148.48	5.40	801.79
03.01.01.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M2.	44.80	37.46	1,678.21
03.01.02	VIGAS DE AMARRE				20,932.52
03.01.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m3	10.07	610.89	6,151.66
03.01.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	kg	1,020.00	5.98	6,099.60
03.01.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	kg	671.14	5.40	3,624.16
03.01.02.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M2.	135.00	37.46	5,057.10
03.02	MAMPOSTERIA				43,291.59
03.02.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m2	574.54	75.35	43,291.59
03.03	REVOQUES Y ENLUCIDOS				35,598.67
03.03.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m2	61.50	21.57	1,326.56
03.03.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a=1:5 e=1.5cm.	M2.	1,149.08	26.52	30,473.60
03.03.03	TARRAJEO DE VIGAS MEZ. C:A 1:5, E=1.5CM	m2	135.00	22.27	3,006.45
03.03.04	TARRAJEO DE COLUMNAS c:a 1:5	m2	44.80	17.68	792.06
03.04	PISOS Y VEREDAS				176,958.64
03.04.01	CONTRAPISO DE e= 1" c:a 1:5 + 5% desperdicios vaceado con lata	m2	1,150.00	23.36	26,864.00
03.04.02	PISO CERAMICO (0.45 X 0.45) ALTO TRANSITO	m2	28.00	91.13	2,551.64
03.04.03	PISO DE PORCENALATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANTE, ALTO TRANSITO	m2	1,122.00	131.50	147,543.00
03.05	ESTRUCTURA METALICA				50,778.36
03.05.01	CORREAS DE CAÑA GUAYAQUIL	m	1,116.00	5.49	6,126.84
03.05.02	TECHO DE TEJA DE COBRE	m2	1,292.00	34.56	44,651.52
03.06	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS				3,743.28
03.06.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m2	43.20	86.65	3,743.28
03.07	CARPINTERIA DE MADERA				28,766.02
03.07.01	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	und	1.00	999.29	999.29
03.07.02	PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)	und	4.00	3,970.40	15,881.60
03.07.03	PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)	und	1.00	1,563.68	1,563.68
03.07.04	PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	und	4.00	1,110.94	4,443.76
03.07.05	PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)	und	3.00	1,959.23	5,877.69
03.08	CERRAJERIA				5,183.16
03.08.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	und	36.00	120.31	4,331.16
03.08.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOLOK	und	4.00	97.80	391.20
03.08.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	und	40.00	11.52	460.80
03.09	PINTURA				17,444.90
03.09.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m2	1,149.08	10.90	12,524.97
03.09.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m2	37.80	20.21	763.94

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

03.09.03	PINTURA EN VIGAS Y COLUMNAS, 02 MANOS	m2	179.80	10.90	1,959.82
03.09.04	PINTURA en CONTRAZOCALOS, con esmalte	m2	132.22	16.61	2,196.17
03.10	INSTALACIONES ELECTRICAS				59,155.28
03.10.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pto	62.00	84.55	5,242.10
03.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	und	62.00	106.10	6,578.20
03.10.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pto	20.00	181.18	3,623.60
03.10.04	TABLERO DE DISTRIBUCION	und	1.00	688.00	688.00
03.10.05	LINEA DE ALIMENTACION Nº 14	m	589.63	46.80	27,594.68
03.10.06	LINEA DE ALIMENTACION Nº 12	m	325.50	47.40	15,428.70
03.11	INSTALACIONES SANITARIAS				13,176.90
03.11.01	SISTEMA DE EVACUACION DE AGUAS PLUVIALES				2,612.04
03.11.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	40.00	32.14	1,285.60
03.11.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE	M3.	2.14	619.83	1,326.44
03.11.02	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				4,561.96
03.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	pza	4.00	520.00	2,080.00
03.11.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	pza	4.00	50.21	200.84
03.11.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	und	6.00	240.32	1,441.92
03.11.02.05	URINARIO DE LOSA VITRIFICADA	und	2.00	419.60	839.20
03.11.03	SISTEMA DE DESAGUE				2,470.96
03.11.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	pza	4.00	27.03	108.12
03.11.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pto	8.00	70.42	563.36
03.11.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pto	4.00	86.12	344.48
03.11.03.04	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"	m	28.50	11.80	336.30
03.11.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"	m	21.33	9.43	201.14
03.11.03.06	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	pza	4.00	67.14	268.56
03.11.03.07	SUMIDERO DE Ø 2"	pza	4.00	84.80	339.20
03.11.03.08	YEE PVC SAL 4" A 2"	pza	4.00	18.53	74.12
03.11.03.09	YEE PVC SAL 4"	pza	8.00	29.46	235.68
03.11.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				3,531.94
03.11.04.01	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	45.50	14.98	681.59
03.11.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	38.26	11.20	428.51
03.11.04.03	CODO DE 1/2" x 90º	und	20.00	4.81	96.20
03.11.04.04	TEE DE 1/2"	und	10.00	11.62	116.20
03.11.04.05	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	und	4.00	354.48	1,417.92
03.11.04.06	SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"	pto	12.00	65.96	791.52
	COSTO DIRECTO				3,888,181.65
	SON : TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTIOCHO MIL CIENTO OCHENTIUNO Y 65/100 NUEVOS SOLES				

“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA - AÑO 2021”

Presupuesto Desagregado										
Presupuesto	150114	DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY, DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO								
Subpresupuesto	001	PRESUPUESTO REFERENCIAL								
Cliente	BAKING SERVICE SRL							Costo al	15/10/2021	
Lugar	LORETO - MAYNAS - PUNCHANA									
Item	Descripción	Unidad	Medida	Precio	Mano de Obra	Material	Equipo	Subcontrato	Subpartida	Parcial S/.
01	PRIMER PISO				654,141.11	1,520,185.84	64,708.64			2,239,035.57
01.01	OBRAS PROVISIONALES				304.00	23,826.68	9.12			24,139.80
01.01.01	TRANSPORTE DE MATERIALES	ton	22.00	100.00		22,000.00				22,000.00
01.01.02	POZO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA; DE 1.00 x 2.00 x 1.20 m.	unidad	1.00	639.80	304.00	326.68	9.12			639.80
01.01.03	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES TECHO DE CRISNEJAS Y MADERA REDONDA	M2.	30.00	50.00		1,500.00				1,500.00
01.02	OBRAS PRELIMINARES				7,705.00	965.81	1,588.22			10,259.03
01.02.01	LIMPIEZA MANUAL DEL TERRENO	m2	2.146	1.92	3,927.62		193.16			4,120.78
01.02.02	TRAZO, NIVEL Y REPLANTEO con instrumento	M2.	2.146	2.86	3,777.38	965.81	1,395.06			6,138.25
01.03	MOVIMIENTO DE TIERRAS				94,005.40	1,792.80	22,761.74			118,559.93
01.03.01	EXCAVACION DE ZANJAS PARA ZAPATAS	m3	24.580	75.33	17,977.81		538.30			18,516.11
01.03.02	EXCAVACIÓN ZANJA PARA CIMENTACION	m3	42.72	37.67	1,562.27		46.99			1,609.26
01.03.03	EXCAVACION DE ZANJA PARA VIGA DE CIMENTACIÓN	m3	40.51	37.67	1,481.45		44.56			1,526.01
01.03.04	EXCAVACION DE ZANJAS PARA MURO DE COMTENCION	m3	49.600	75.33	36,277.44		1,086.24			37,363.68
01.03.05	REFINE, NIVELACION Y APISONADO	m2	33.200	8.54	753.64	1,792.80	288.84			2,835.28
01.03.06	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL SELECCIONADO	m3	59.079	83.58	35,707.35		13,670.88			49,378.23

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

01.03.07	ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE	M 3.	28 8.7 5	25. 39	245.44		7,085.93	7,331.36
01.04	MORTERO SIMPLE				14,800.55	16,401.09	1,165.79	32,367.42
01.04.01	SOLADO PARA ZAPATAS E= 5.00 cm 1:10	M 2.	33 2.0 0	28. 81	5,245.60	4,007.24	312.08	9,564.92
01.04.02	CIMENTOS MORTERO 1:8 (c:a) incluye 5% desperdicios	M 3.	42. 72	370 .06	5,923.56	9,280.49	604.92	15,808.96
01.04.03	SOBRECIMENT OS MORTERO 1:4 (c:a) incluye 5% desperdicios	M 3.	8.0 1	405 .50	1,001.97	2,128.66	117.43	3,248.06
01.04.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O DE SOBRECIMENT OS	M 2.	10 6.8 0	35. 07	2,629.42	984.70	131.36	3,745.48
01.05	MORTERO ARMADO				154,263.28	420,575.83	21,311.32	596,150.43
01.05.01	ZAPATAS				12,761.60	44,517.73	1,573.34	58,852.67
01.05.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	57. 40	610 .89	6,428.80	27,933.71	702.58	35,065.09
01.05.01.02	FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2	k g	3.9 58. 00	6.0 1	6,332.80	16,584.02	870.76	23,787.58
01.05.02	VIGAS DE CIMENTACION				16,101.13	34,049.81	1,939.18	52,090.12
01.05.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	40. 51	610 .89	4,537.12	19,714.19	495.84	24,747.15
01.05.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	1.5 30. 00	5.9 8	2,448.00	6,089.40	612.00	9,149.40
01.05.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	k g	1.4 96. 18	5.4 0	1,915.11	5,476.02	688.24	8,079.37
01.05.02.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O	M 2.	27 0.0 0	37. 46	7,200.90	2,770.20	143.10	10,114.20
01.05.03	MURO DE CONTENCION				75,019.20	193,958.27	9,956.06	278,933.52
01.05.03.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	24 9.2 4	610 .89	27,914.88	121,292.65	3,050.70	152,258.22
01.05.03.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	16, 21 1.8 8	5.9 8	25,939.01	64,523.28	6,484.75	96,947.04
01.05.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O	M 2.	79 3.6 0	37. 46	21,165.31	8,142.34	420.61	29,728.26
01.05.04	COLUMNAS				7,078.55	17,097.75	838.83	25,015.14
01.05.04.01	MORTERO f'c=210 kg/cm2, columnas	m 3	14. 27	610 .89	1,598.24	6,944.50	174.66	8,717.40
01.05.04.02	FIERRO CORRUGADO DE ø 1 1/4", F'y= 4200Kg/cm2	k g	1.1 02. 40	7.3 4	1,763.84	5,886.82	440.96	8,091.62
01.05.04.03	FIERRO CORRUGADO DE 5/8", F'y= 4200Kg/cm2	k g	79 3.6 0	6.0 1	1,269.76	3,325.18	174.59	4,769.54

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

01.05.04.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M 2.	91. 74	37. 46	2,446.71	941.25	48.62	3,436.58
01.05.05	ESTRUCTURA DE PISO				34,135.04	114,853.47	6,265.58	155,254.09
01.05.05.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	14 3.9	610 .89	16,119.04	70,038.67	1,761.58	87,919.29
01.05.05.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	11, 26	5.9 8	18,016.00	44,814.80	4,504.00	67,334.80
01.05.06	ESCALERA				5,519.76	12,052.40	628.89	18,201.05
01.05.06.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	15. 44	610 .89	1,729.28	7,513.88	188.99	9,432.14
01.05.06.02	FIERRO CORRUGADO DE Ø=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2	k g	91 5.5	6.0 1	1,464.86	3,643.85	393.68	5,502.40
01.05.06.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M 2.	87. 20	37. 46	2,325.62	894.67	46.22	3,266.51
01.05.07	MESA DE MORTERO				3,648.00	4,046.40	109.44	7,803.84
01.05.07.01	MESA DE MORTERO (2.97 X 0.60)	u n d	24. 00	325 .16	3,648.00	4,046.40	109.44	7,803.84
01.06	MAMPOSTERIA				28,980.00	42,938.70	869.40	72,788.10
01.06.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m 2	96 6.0	75. 35	28,980.00	42,938.70	869.40	72,788.10
01.07	REVOQUES Y ENLUCIDOS				39,990.00	11,988.24	1,199.70	53,177.94
01.07.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m 2	90. 00	21. 57	1,350.00	550.80	40.50	1,941.30
01.07.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a =1:5 e=1.5cm.	M 2.	1.9 32.	26. 52	38,640.00	11,437.44	1,159.20	51,236.64
01.08	PISOS Y VEREDAS				87,112.38	242,632.97	5,461.77	335,207.12
01.08.01	FALSO PISO, E=4", Mortero 1:6 , C:A	m 2	2,1 46.	42. 11	37,018.50	49,379.46	3,970.10	90,368.06
01.08.02	PISO DE CEMENTO FROTACHADO e = 1" - MORTERO 1:2	m 2	24 0.9	16. 73	1,168.51	2,838.16	24.09	4,030.76
01.08.03	PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO	m 2	56. 77	91. 13	1,135.40	4,003.99	34.06	5,173.45
01.08.04	PISO DE PORCELATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANT E, ALTO TRANSITO	m 2	1,7 91.	131 .50	47,789.97	186,411.36	1,433.52	235,634.85
01.09	ESTRUCTURA METALICA				104,519.13	582,461.40	5,230.56	692,211.09

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

01.09.01	TUBO METALICO Ø 8"	m	80 0.0 0	550 .70	51,200.00	386,800.00	2,560.00	440,560.00
01.09.02	VIGA METALICA ACABADO	m	78 2.3 4	68. 85	40,055.81	11,805.51	2,002.79	53,864.11
01.09.03	PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE	m	1.1 2	171 51. 33	13,263.32	183,855.89	667.77	197,786.98
01.10	ZOCALOS Y CONTRAZOCAL OS				1,691.21	2,287.34	50.69	4,029.23
01.10.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m	46. 2	86. 50 65	1,691.21	2,287.34	50.69	4,029.23
01.11	CARPINTERIA DE MADERA				11,161.61	86,256.50	504.44	97,922.55
01.11.01	PUERTA TIPO P-1, MACHIEMBRADO DE CEDRO	u n d	1.0 0	1.4 66. 78	64.00	1,401.50	1.28	1,466.78
01.11.02	PUERTA TIPO P-2 MACHIEMBRADO DE CEDRO	u n d	1.0 0	1.2 17. 42	64.00	1,151.50	1.92	1,217.42
01.11.03	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	u n d	4.0 0	999 .29	185.60	3,806.00	5.56	3,997.16
01.11.04	PUERTA P-4 METALICA (3.00 X 2.10M.)	u n d	19. 00	3.9 70. 40	8,512.00	66,500.00	425.60	75,437.60
01.11.05	PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)	u n d	1.0 0	1.5 63. 68	256.00	1,300.00	7.68	1,563.68
01.11.06	PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	u n d	4.0 0	1.1 10. 94	1,013.36	3,400.00	30.40	4,443.76
01.11.07	PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.10 m)	u n d	5.0 0	1.9 59. 23	1,066.65	8,697.50	32.00	9,796.15
01.12	CERRAJERIA				1,654.96	3,575.00	55.43	5,285.39
01.12.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	u n d	29. 00	120 .31	994.12	2,465.00	29.87	3,488.99
01.12.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOKOK	u n d	6.0 0	97. 80	301.74	270.00	15.06	586.80
01.12.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	u n d	10 5.0 0	11. 52	359.10	840.00	10.50	1,209.60
01.13	PINTURA				23,279.88	8,260.73	1,007.44	32,548.05
01.13.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m	1.9 2 32. 00	10. 90	15,456.00	4,830.00	772.80	21,058.80
01.13.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m	37 2 8.0 0	20. 21	5,042.52	2,445.66	151.20	7,639.38
01.13.03	PINTURA en CONTRAZOCAL OS, con esmalte	m	23 2 1.7 8	16. 61	2,781.36	985.07	83.44	3,849.87
01.14	INSTALACIONES ELECTRICAS				51,631.35	46,277.66	1,582.28	99,491.29

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

01.14.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pt o	62. 00	84. 55	3,769.60	1,359.66	112.84	5,242.10
01.14.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	u n d	62. 00	106 .10	1,571.08	4,960.00	47.12	6,578.20
01.14.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pt o	20. 00	181 .18	1,520.00	2,027.60	76.00	3,623.60
01.14.04	TABLERO GENERAL	u n d	1.0 0	644 .87	106.67	535.00	3.20	644.87
01.14.05	TABLERO DE DISTRIBUCION	u n d	1.0 0	688 .00	160.00	520.00	8.00	688.00
01.14.06	POZO DE TIERRA A TG	u n d	1.0 0	1.2 45. 52	304.00	932.40	9.12	1,245.52
01.14.07	LINEA DE ALIMENTACION Nº 14	m	68 0.0 0	46. 80	27,200.00	3,808.00	816.00	31,824.00
01.14.08	LINEA DE ALIMENTACION Nº 12	m	42 5.0 0	47. 40	17,000.00	2,635.00	510.00	20,145.00
01.14.09	GRUPO ELECTROGENO DIESEL ESTACIONARIO, MODELO GEP 18-6, DE 16 KW DE POTENCIA CONTINUA Y 17.6 DE POTENCIA DE EMERGENCIA AL NIVEL DEL MAR	u n d	1.0 0	29, 500 .00		29,500.00		29,500.00
01.15	INSTALACIONES SANITARIAS				21,994.24	16,265.34	637.78	38,897.36
01.15.01	SISTEMA DE EVACUACION DE AGUAS PLUVIALES				3,994.45	3,572.69	155.46	7,722.60
01.15.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	87. 50	32. 14	1,312.50	1,473.50	26.25	2,812.25
01.15.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE	M 3.	3.2 5	619 .83	442.00	1,510.44	62.01	2,014.45
01.15.01.03	CAJA DE REGISTRO 0.30 x 0.60	p z a	15. 00	193 .06	2,239.95	588.75	67.20	2,895.90
01.15.02	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				3,409.31	4,905.00	51.88	8,366.19
01.15.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	p z a	7.0 0	520 .00	1,680.00	1,960.00		3,640.00
01.15.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	p z a	7.0 0	50. 21	205.31	140.00	6.16	351.47
01.15.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	u n d	7.0 0	240 .32	308.00	1,365.00	9.24	1,682.24
01.15.02.04	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS	p z a	8.0 0	336 .56	1,216.00	1,440.00	36.48	2,692.48

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

01.15.03	SISTEMA DE DESAGUE				5,878.21	4,097.82	175.01	10,151.04
01.15.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	p z a	3.0 0	27. 03	36.48	43.53	1.08	81.09
01.15.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pt o	21. 00	70. 42	1,276.80	163.80	38.22	1,478.82
01.15.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pt o	7.0 0	86. 12	425.60	164.50	12.74	602.84
01.15.03.04	RED DE DESAGUE PVC SAL Ø 6"	m	13 5.5 0	34. 51	2,341.44	2,264.21	70.46	4,676.11
01.15.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"	m	49. 41	11. 80	150.21	428.38	4.45	583.04
01.15.03.06	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"	m	78. 55	9.4 3	298.49	433.60	8.64	740.73
01.15.03.07	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	p z a	6.0 0	67. 14	228.00	168.00	6.84	402.84
01.15.03.08	SUMIDERO DE Ø 2"	p z a	17. 00	84. 80	1,020.00	391.00	30.60	1,441.60
01.15.03.09	YEE PVC SAL 4" A 2"	p z a	3.0 0	18. 53	35.19	20.40		55.59
01.15.03.10	YEE PVC SAL 4"	p z a	3.0 0	29. 46	66.00	20.40	1.98	88.38
01.15.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				8,712.27	3,689.83	255.43	12,657.53
01.15.04.01	RED DE AGUA Ø 1" PVC SAP C-10	m	6.0 0	16. 41	72.96	23.34	2.16	98.46
01.15.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	14 5.1 3	14. 98	1,764.78	357.02	52.25	2,174.05
01.15.04.03	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	36. 85	11. 20	320.23	82.91	9.58	412.72
01.15.04.04	CODO DE 1/2" x 90º	u n d	45. 00	4.8 1	158.40	53.10	4.95	216.45
01.15.04.05	TEE DE 1/2"	u n d	25. 00	11. 62	253.50	29.50	7.50	290.50
01.15.04.06	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	u n d	14. 00	354 .48	4,256.00	579.04	127.68	4,962.72
01.15.04.07	SALIDA DE AGUA FRIA CON TUBERIA DE PVC SAP 1/2"	pt o	28. 00	65. 96	1,680.00	116.48	50.40	1,846.88
01.15.04.08	VALVULA DE COMPUERTA Ø 3/4" DE BRONCE	u n d	1.0 0	79. 75	30.40	48.44	0.91	79.75
01.15.04.09	TANQUE ELEVADO CAP. DE 1100 L. + accesorios	u n d	2.0 0	1,2 88. 00	176.00	2,400.00		2,576.00
01.16	TANQUE CISTERNA				5,648.71	11,933.22	1,110.96	18,692.90
01.16.01	MOVIMIENTO DE TIERRAS				641.28		521.10	1,162.38

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

01.16.01.01	EXCAVACION PARA TANQUE CISTERNA	m 3	17. 06	37. 67	623.88		18.77	642.65
01.16.01.02	ELIMINACIÓN DE MATERIAL EXCEDENTE	M 3.	20. 47	25. 39	17.40		502.33	519.73
01.16.02	OBRAS DE MORTERO SIMPLE				116.29	82.51	16.85	215.65
01.16.02.01	SOLADO e=0.05m	m 2	7.3 6	29. 30	116.29	82.51	16.85	215.65
01.16.03	OBRAS DE MORTERO ARMADO				3,251.65	8,223.55	523.66	11,998.86
01.16.03.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	8.6 2	610 .89	965.44	4,194.92	105.51	5,265.87
01.16.03.02	FIERRO CORRUGADO DE Ø=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2	k g	93 5.9	6.0 1	1,497.58	3,725.24	402.48	5,625.30
01.16.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O	M 2.	29. 57	37. 46	788.63	303.39	15.67	1,107.69
01.16.04	REVOQUES Y ENLUCIDOS				738.75	233.03	22.27	994.06
01.16.04.01	TARRAJEO CON IMPERMEABILIZ ANTES	m 2	27. 16	36. 60	738.75	233.03	22.27	994.06
01.16.05	PINTURA				260.74	99.13	7.88	367.75
01.16.05.01	PINTURA ESMALTE EN MUROS	m 2	27. 16	13. 54	260.74	99.13	7.88	367.75
01.16.06	EQUIPAMIENTO				640.00	1,425.00	19.20	2,084.20
01.16.06.01	ELECTROBOMB A 1HP	u n d	1.0 0	750 .00		750.00		750.00
01.16.06.02	TABLERO DE BOMBA	u n d	1.0 0	1,3 34. 20	640.00	675.00	19.20	1,334.20
01.16.07	MISCELANEAS					1,870.00		1,870.00
01.16.07.01	SISTEMA DE ALIMENTACION	u n d	1.0 0	750 .00		750.00		750.00
01.16.07.02	SISTEMA DE REBOSE	u n d	1.0 0	250 .00		250.00		250.00
01.16.07.03	ESCALERA METALICA (gato)	u n d	1.0 0	250 .00		250.00		250.00
01.16.07.04	TAPA METALICA 1.00 x 1.00m	u n d	1.0 0	180 .00		180.00		180.00
01.16.07.05	TAPA METALICA 0.50 x 0.50m	u n d	1.0 0	150 .00		150.00		150.00
01.16.07.06	CASETA PARA ELECTROBOMB A	u n d	1.0 0	290 .00		290.00		290.00
01.17	VARIOS				5,399.41	1,746.53	162.00	7,307.94
01.17.01	BARANDA DE TUBO METALICO Ø2" CROMADO	M L.	72. 32	101 .05	5,399.41	1,746.53	162.00	7,307.94
02	SEGUNDO PISO				300,905.08	870,537.70	17,544.80	1,188,987.58
02.01	MORTERO ARMADO				39,654.80	126,905.87	6,894.47	173,455.14

**“DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021”**

02.01.01	ESTRUCTURA DE PISO				34,135.04	114,853.47	6,265.58	155,254.09
02.01.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	14 3.9 2	610 .89	16,119.04	70,038.67	1,761.58	87,919.29
02.01.01.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	11, 26 0 0	5.9 8	18,016.00	44,814.80	4,504.00	67,334.80
02.01.02	ESCALERA				5,519.76	12,052.40	628.89	18,201.05
02.01.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	15. 44	610 .89	1,729.28	7,513.88	188.99	9,432.14
02.01.02.02	FIERRO CORRUGADO DE Ø=1/2" ;Fy=4200 kg/cm2	k g	91 5.5 4	6.0 1	1,464.86	3,643.85	393.68	5,502.40
02.01.02.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO	M 2.	87. 20	37. 46	2,325.62	894.67	46.22	3,266.51
02.02	MAMPOSTERIA				19,445.40	28,811.60	583.36	48,840.36
02.02.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m 2	64 8.1 8	75. 35	19,445.40	28,811.60	583.36	48,840.36
02.03	REVOQUES Y ENLUCIDOS				27,457.20	8,298.69	823.72	36,579.61
02.03.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m 2	10 2.0 0	21. 57	1,530.00	624.24	45.90	2,200.14
02.03.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a =1:5 e=1.5cm.	M 2.	1.2 96. 36	26. 52	25,927.20	7,674.45	777.82	34,379.47
02.04	PISOS Y VEREDAS				38,617.00	135,658.00	1,795.50	176,070.50
02.04.01	CONTRAPISO DE e= 1" c:a 1:5 + 5% desperdicios vaceado con lata	m 2	1,1 50. 00	23. 36	8,280.00	17,698.50	885.50	26,864.00
02.04.02	PISO CERAMICO (0.40 X 0.40) ALTO TRANSITO	m 2	50. 00	91. 13	1,000.00	3,526.50	30.00	4,556.50
02.04.03	PISO DE PORCENALATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANT E, ALTO TRANSITO	m 2	1,1 00. 00	131 .50	29,337.00	114,433.00	880.00	144,650.00
02.05	ESTRUCTURA METALICA				94,279.13	505,101.40	4,718.56	604,099.09
02.05.01	TUBO METALICO Ø 8"	m 0	64 0.0 0	550 .70	40,960.00	309,440.00	2,048.00	352,448.00
02.05.02	VIGA METALICA ACABADO	m 4	78 2.3 4	68. 85	40,055.81	11,805.51	2,002.79	53,864.11
02.05.03	PLANCHA METALICA PLACA COLABORANTE	m 2	1,1 51. 33	171 .79	13,263.32	183,855.89	667.77	197,786.98
02.06	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS				3,709.74	5,017.38	111.18	8,838.30

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

02.06.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m 2	10 2.0 0	86. 65	3,709.74	5,017.38	111.18	8,838.30
02.07	CARPINTERIA DE MADERA				3,843.73	30,691.00	186.99	34,721.72
02.07.01	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	u n d	1.0 0	999 .29	46.40	951.50	1.39	999.29
02.07.02	PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)	u n d	8.0 0	3.9 70. 40	3,584.00	28,000.00	179.20	31,763.20
02.07.03	PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)	u n d	1.0 0	1.9 59. 23	213.33	1,739.50	6.40	1,959.23
02.08	CERRAJERIA				573.48	770.00	25.14	1,368.62
02.08.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	u n d	2.0 0	120 .31	68.56	170.00	2.06	240.62
02.08.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOKOK	u n d	8.0 0	97. 80	402.32	360.00	20.08	782.40
02.08.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	u n d	30. 00	11. 52	102.60	240.00	3.00	345.60
02.09	PINTURA				12,467.70	4,029.71	581.44	17,078.85
02.09.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m 2	1,2 96. 36	10. 90	10,370.88	3,240.90	518.54	14,130.32
02.09.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m 2	26. 46	20. 21	352.98	171.20	10.58	534.76
02.09.03	PINTURA en CONTRAZOCALOS, con esmalte	m 2	14 5.3 2	16. 61	1,743.84	617.61	52.32	2,413.77
02.10	INSTALACIONES ELECTRICAS				43,625.88	14,187.29	1,342.12	59,155.28
02.10.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pt o	62. 00	84. 55	3,769.60	1,359.66	112.84	5,242.10
02.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	u n d	62. 00	106 .10	1,571.08	4,960.00	47.12	6,578.20
02.10.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pt o	20. 00	181 .18	1,520.00	2,027.60	76.00	3,623.60
02.10.04	TABLERO DE DISTRIBUCION	u n d	1.0 0	688 .00	160.00	520.00	8.00	688.00
02.10.05	LINEA DE ALIMENTACION Nº 14	m	58 9.6 3	46. 80	23,585.20	3,301.93	707.56	27,594.68
02.10.06	LINEA DE ALIMENTACION Nº 12	m	32 5.5 0	47. 40	13,020.00	2,018.10	390.60	15,428.70
02.11	INSTALACIONES SANITARIAS				11,831.61	9,320.23	320.32	21,472.17
02.11.01	SISTEMA DE EVacuACION DE AGUAS PLUVIALES				891.04	1,668.17	52.83	2,612.04
02.11.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	40. 00	32. 14	600.00	673.60	12.00	1,285.60
02.11.01.02	FALSA COLUMNA PARA	M 3.	2.1 4	619 .83	291.04	994.57	40.83	1,326.44

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

02.11.02	PROTECCION DE MONTANTE								
	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				5,002.64	5,760.00	92.48		10,855.12
02.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	p z a	8.0 0	520 .00	1,920.00	2,240.00			4,160.00
02.11.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	p z a	8.0 0	50. 21	234.64	160.00	7.04		401.68
02.11.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	u n d	8.0 0	240 .32	352.00	1,560.00	10.56		1,922.56
02.11.02.04	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 01 POZA + ACESORIOS	p z a	8.0 0	336 .56	1,216.00	1,440.00	36.48		2,692.48
02.11.02.05	URINARIO DE LOSA VITRIFICADA	u n d	4.0 0	419 .60	1,280.00	360.00	38.40		1,678.40
02.11.03	SISTEMA DE DESAGUE				1,979.43	1,322.18	56.58		3,358.20
02.11.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	p z a	8.0 0	27. 03	97.28	116.08	2.88		216.24
02.11.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pt o	5.0 0	70. 42	304.00	39.00	9.10		352.10
02.11.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pt o	8.0 0	86. 12	486.40	188.00	14.56		688.96
02.11.03.04	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 4"	m	35. 29	11. 80	107.28	305.96	3.18		416.42
02.11.03.05	RED DE DESAGUE PVC-SAL Ø 2"	m	52. 20	9.4 3	198.36	288.14	5.74		492.25
02.11.03.06	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	p z a	6.0 0	67. 14	228.00	168.00	6.84		402.84
02.11.03.07	SUMIDERO DE Ø 2"	p z a	5.0 0	84. 80	300.00	115.00	9.00		424.00
02.11.03.08	YEE PVC SAL 4" A 2"	p z a	7.0 0	18. 53	82.11	47.60			129.71
02.11.03.09	YEE PVC SAL 4"	p z a	8.0 0	29. 46	176.00	54.40	5.28		235.68
02.11.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				3,958.50	569.88	118.43		4,646.81
02.11.04.01	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	64. 36	14. 98	782.62	158.33	23.17		964.11
02.11.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	47. 48	11. 20	412.60	106.83	12.34		531.78
02.11.04.03	CODO DE 1/2" x 90º	u n d	24. 00	4.8 1	84.48	28.32	2.64		115.44
02.11.04.04	TEE DE 1/2"	u n d	20. 00	11. 62	202.80	23.60	6.00		232.40

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

02.11.04.05	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	u n d	4.0 0 .48	354	1,216.00	165.44	36.48	1,417.92
02.11.04.06	SALIDA DE AGUA FRÍA CON TUBERÍA DE PVC SAP 1/2"	pt o	21. 00	65. 96	1,260.00	87.36	37.80	1,385.16
02.12	VARIOS				5,399.41	1,746.53	162.00	7,307.94
02.12.01	BARANDA DE TUBO METALICO ø2" CROMADO	M L.	72. 32	101 .05	5,399.41	1,746.53	162.00	7,307.94
03	TERCER PISO				186,270.49	266,494.47	7,393.58	460,158.50
03.01	MORTERO ARMADO				9,204.99	15,736.05	1,120.66	26,061.70
03.01.01	COLUMNAS				1,985.64	2,934.41	209.13	5,129.18
03.01.01.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	2.1 0	610 .89	235.20	1,021.97	25.70	1,282.87
03.01.01.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	22 8.4 8	5.9 8	365.57	909.35	91.39	1,366.31
03.01.01.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	k g	14 8.4 8	5.4 0	190.05	543.44	68.30	801.79
03.01.01.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O	M 2.	44. 80	37. 46	1,194.82	459.65	23.74	1,678.21
03.01.02	VIGAS DE AMARRE				7,219.35	12,801.64	911.53	20,932.52
03.01.02.01	MORTERO F'C=210 KG CM2	m 3	10. 07	610 .89	1,127.84	4,900.57	123.26	6,151.66
03.01.02.02	FIERRO CORRUGADO de 1/2", Fy=4200 kg/cm2	k g	1.0 20. 00	5.9 8	1,632.00	4,059.60	408.00	6,099.60
03.01.02.03	FIERRO CORRUGADO de 3/8", Fy=4200 kg/cm2	k g	67 1.1 4	5.4 0	859.06	2,456.37	308.72	3,624.16
03.01.02.04	ENCOFRADO Y DESENCOFRAD O	M 2.	13 5.0 0	37. 46	3,600.45	1,385.10	71.55	5,057.10
03.02	MAMPOSTERIA				17,236.20	25,538.30	517.09	43,291.59
03.02.01	MURO DE LADRILLO TUBULAR APAREJO DE CANTO	m 2	57 4.5 4	75. 35	17,236.20	25,538.30	517.09	43,291.59
03.03	REVOQUES Y ENLUCIDOS				26,520.81	8,240.20	837.66	35,598.67
03.03.01	TARRAJEO PRIMARIO O RAYADO c:a, e= 1.5 cm.	m 2	61. 50	21. 57	922.50	376.38	27.68	1,326.56
03.03.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES Y EXTERIORES c:a =1:5 e=1.5cm.	M 2.	1.1 49. 08	26. 52	22,981.60	6,802.55	689.45	30,473.60
03.03.03	TARRAJEO DE VIGAS MEZ. C:A 1:5, E=1.5CM	m 2	13 5.0 0	22. 27	2,104.65	796.50	105.30	3,006.45

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

03.03.04	TARRAJEO DE COLUMNAS c:a 1:5	m 2	44. 80	17. 68	512.06	264.77	15.23	792.06
03.04	PISOS Y VEREDAS				38,763.74	136,395.00	1,799.90	176,958.64
03.04.01	CONTRAPISO DE e= 1" c:a 1:5 + 5% desperdicios vaceado con lata	m 2	1,1 50. 00	23. 36	8,280.00	17,698.50	885.50	26,864.00
03.04.02	PISO CERAMICO (0.45 X 0.45) ALTO TRANSITO	m 2	28. 00	91. 13	560.00	1,974.84	16.80	2,551.64
03.04.03	PISO DE PORCELATO DE 0.60 X 0.60 ANTIDESLIZANT E, ALTO TRANSITO	m 2	1,1 22. 00	131. .50	29,923.74	116,721.66	897.60	147,543.00
03.05	ESTRUCTURA METALICA				23,879.20	26,182.08	717.08	50,778.36
03.05.01	CORREAS DE CAÑA GUAYAQUIL	m 2	1,1 16. 00	5.4 9	4,240.80	1,763.28	122.76	6,126.84
03.05.02	TECHO DE TEJA DE COBRE	m 2	1,2 92. 00	34. 56	19,638.40	24,418.80	594.32	44,651.52
03.06	ZOCALOS Y CONTRAZOCAL OS				1,571.18	2,125.01	47.09	3,743.28
03.06.01	ZOCALO de MAYOLICA BLANCA DE 20 x 20	m 2	43. 20	86. 65	1,571.18	2,125.01	47.09	3,743.28
03.07	CARPINTERIA DE MADERA				3,747.75	24,870.00	148.27	28,766.02
03.07.01	PUERTA TIPO P-3, MACHIEMBRADO DE CEDRO	u n d	1.0 0	999 .29	46.40	951.50	1.39	999.29
03.07.02	PUERTA P-4 (0.70 X 2.10M.)	u n d	4.0 0	3,9 70. 40	1,792.00	14,000.00	89.60	15,881.60
03.07.03	PUERTA P - 5 DE MADERA APANELADA DE (1.75 x 2.10)	u n d	1.0 0	1,5 63. 68	256.00	1,300.00	7.68	1,563.68
03.07.04	PUERTA P-6 APANELADA 0.90 X 2.10M. DE MADERA (INC. MARCO)	u n d	4.0 0	1,1 10. 94	1,013.36	3,400.00	30.40	4,443.76
03.07.05	PUERTA P-7 DE VIDRIO TEMPLADO 10 mm (2.00 x 2.60 m)	u n d	3.0 0	1,9 59. 23	639.99	5,218.50	19.20	5,877.69
03.08	CERRAJERIA				1,572.04	3,560.00	51.12	5,183.16
03.08.01	CHAPA PARA EXTERIORES DE 2 GOLPES.	u n d	36. 00	120 .31	1,234.08	3,060.00	37.08	4,331.16
03.08.02	CHAPA PARA INTERIORES TIPO EPOK	u n d	4.0 0	97. 80	201.16	180.00	10.04	391.20
03.08.03	BISAGRA ALUMINIZADAS 3 1/2" x 3 1/2"	u n d	40. 00	11. 52	136.80	320.00	4.00	460.80
03.09	PINTURA				12,721.93	4,128.71	594.27	17,444.90

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

03.09.01	PINTURA EN MUROS, LATEX 02 MANOS	m 2	1.1 49. 08	10. 90	9,192.64	2,872.70	459.63	12,524.97
03.09.02	PINTURA EN PUERTAS CON BARNIZ	m 2	37. 80	20. 21	504.25	244.57	15.12	763.94
03.09.03	PINTURA EN VIGAS Y COLUMNAS, 02 MANOS	m 2	17 9.8 0	10. 90	1,438.40	449.50	71.92	1,959.82
03.09.04	PINTURA en CONTRAZOCAL OS, con esmalte	m 2	13 2.2 2	16. 61	1,586.64	561.94	47.60	2,196.17
03.10	INSTALACIONES ELECTRICAS				43,625.88	14,187.29	1,342.12	59,155.28
03.10.01	CENTRO DE LUZ SIN ARTEFACTOS	pt o	62. 00	84. 55	3,769.60	1,359.66	112.84	5,242.10
03.10.02	ARTEFACTO FLUORESCENTE DE 2 X 36 W	u n d	62. 00	106 .10	1,571.08	4,960.00	47.12	6,578.20
03.10.03	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE	pt o	20. 00	181 .18	1,520.00	2,027.60	76.00	3,623.60
03.10.04	TABLERO DE DISTRIBUCION	u n d	1.0 0	688 .00	160.00	520.00	8.00	688.00
03.10.05	LINEA DE ALIMENTACION Nº 14	m	58 9.6 3	46. 80	23,585.20	3,301.93	707.56	27,594.68
03.10.06	LINEA DE ALIMENTACION Nº 12	m	32 5.5 0	47. 40	13,020.00	2,018.10	390.60	15,428.70
03.11	INSTALACIONES SANITARIAS				7,426.77	5,531.83	218.32	13,176.90
03.11.01	SISTEMA DE EVACUACION DE AGUAS PLUVIALES				891.04	1,668.17	52.83	2,612.04
03.11.01.01	BAJADA DE AGUAS PLUVIALES 4"	m	40. 00	32. 14	600.00	673.60	12.00	1,285.60
03.11.01.02	FALSA COLUMNA PARA PROTECCION DE MONTANTE	M 3.	2.1 4	619 .83	291.04	994.57	40.83	1,326.44
03.11.02	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				1,981.32	2,550.00	30.64	4,561.96
03.11.02.01	INODORO DE LOSA BLANCA	p z a	4.0 0	520 .00	960.00	1,120.00		2,080.00
03.11.02.02	PAPELERA DE LOSA BLANCA	p z a	4.0 0	50. 21	117.32	80.00	3.52	200.84
03.11.02.03	LAVADERO TIPO OVALINE DE LOSA BLANCA I/GRIFERIA	u n d	6.0 0	240 .32	264.00	1,170.00	7.92	1,441.92
03.11.02.05	URINARIO DE LOSA VITRIFICADA	u n d	2.0 0	419 .60	640.00	180.00	19.20	839.20
03.11.03	SISTEMA DE DESAGUE				1,560.85	864.88	45.24	2,470.96
03.11.03.01	VENTILACION PVC SAL 2"	p z a	4.0 0	27. 03	48.64	58.04	1.44	108.12

**"DISEÑO DE CENTRO TURISTICO GASTRONOMICO BELLAVISTA NANAY – PUNCHANA -
AÑO 2021"**

03.11.03.02	SALIDA DE DESAGUE Ø 2" PVC SAL	pt o	8.0 0	70. 42	486.40	62.40	14.56	563.36
03.11.03.03	SALIDA DE DESAGUE Ø 4" PVC-SAL	pt o	4.0 0	86. 12	243.20	94.00	7.28	344.48
03.11.03.04	RED DE DESAGUE PVC- SAL Ø 4"	m	28. 50	11. 80	86.64	247.10	2.57	336.30
03.11.03.05	RED DE DESAGUE PVC- SAL Ø 2"	m	21. 33	9.4 3	81.05	117.74	2.35	201.14
03.11.03.06	REGISTRO ROSCADO Ø 4"	p z a	4.0 0	67. 14	152.00	112.00	4.56	268.56
03.11.03.07	SUMIDERO DE Ø 2"	p z a	4.0 0	84. 80	240.00	92.00	7.20	339.20
03.11.03.08	YEE PVC SAL 4" A 2"	p z a	4.0 0	18. 53	46.92	27.20		74.12
03.11.03.09	YEE PVC SAL 4"	p z a	8.0 0	29. 46	176.00	54.40	5.28	235.68
03.11.04	SISTEMA DE AGUA FRIA				2,993.56	448.78	89.61	3,531.94
03.11.04.01	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 3/4"	m	45. 50	14. 98	553.28	111.93	16.38	681.59
03.11.04.02	RED DE AGUA FRIA PVC CLASE 10 - Ø 1/2"	m	38. 26	11. 20	332.48	86.09	9.95	428.51
03.11.04.03	CODO DE 1/2" x 90°	u n d	20. 00	4.8 1	70.40	23.60	2.20	96.20
03.11.04.04	TEE DE 1/2"	u n d	10. 00	11. 62	101.40	11.80	3.00	116.20
03.11.04.05	VALVULA DE COMPUERTA DE BRONCE Ø 1/2"	u n d	4.0 0	354 .48	1,216.00	165.44	36.48	1,417.92
03.11.04.06	SALIDA DE AGUA FRIA CON TUBERIA DE PVC SAP 1/2"	pt o	12. 00	65. 96	720.00	49.92	21.60	791.52
	COSTO DIRECTO							3,888, 181.65
SON : TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTIOCHO MIL CIENTO OCHENTIUNO Y 65/100 NUEVOS SOLES								