01 / PROPUESTA ECONÓMICA

Diseño integral para una cafetería de bagels

Clienta: Elizabeth Lewis · Proyecto: Local comercial 06 · Los Pinos 582, San Isidro · Fecha: 21 de noviembre de 2026

Desarrollaremos el diseño de arquitectura e interiorismo y los planos de instalaciones necesarios para organizar la implementación de la cafetería. La propuesta integra la experiencia del salón, la operación de cocina y las conexiones con los servicios disponibles del edificio.

ÁREA TOTAL	ÁREA TECHADA	TERRAZA
126.09 m²	**97.77 m²**	**28.32 m²**

Inversión profesional

Servicio	Honorarios sin IGV
Arquitectura, procesos y coordinación	S/ 4,000.00
Interiorismo, terraza, detalles y visualización 3D	S/ 4,000.00
Instalaciones eléctricas	S/ 1,400.00
Instalaciones electromecánicas	S/ 2,200.00
Adecuación de instalaciones sanitarias	S/ 900.00

Resumen	Importe
Subtotal	S/ 12,500.00
IGV 18%	S/ 2,250.00
TOTAL CON IGV	**S/ 14,750.00**

Alcance general

Área de diseño: 126.09 m² totales (97.77 m² techados + 28.32 m² de terraza), según información de la clienta y sujeta a verificación de medidas. Se mantiene la cocina en el sector previsto, los accesos a baños libres y la esquina de mamparas como salón flexible para comensales.

Plazo propuesto: 30 días hábiles de desarrollo. Incluye dos visitas técnicas al local y coordinación entre las especialidades. Los alcances, entregas y condiciones se detallan a continuación.

Servicio de diseño. No incluye ejecución de obra, compra de equipos ni gestiones municipales.

02 / DISEÑO Y EXPERIENCIA

Arquitectura e interiorismo

01 Distribución y arquitectura

Levantamiento de medidas accesibles y registro del estado actual; planta de distribución y equipamiento; plano de intervención de tabiquería; cortes y elevaciones interiores; verificación de circulación y accesibilidad. Se entregan cuadro de áreas, aforo calculado y plano de evacuación y señalización como base de coordinación de seguridad.

02 Interiorismo, terraza y detalles

Diseño de salón y terraza, paleta de materiales y colores; planos de pisos, acabados y cielo raso; diseño de iluminación coordinado con electricidad; elevaciones y detalles de barra, exhibidores, hornacinas y mobiliario fijo proyectado. Incluye selección referencial de mobiliario móvil y luminarias, sin compras.

03 Visualización del proyecto

Una primera imagen conceptual y cuatro vistas renderizadas finales del diseño aprobado: vista general, barra y exhibición de bagels, salón junto a mamparas y una vista de la terraza. La primera imagen sirve para validar la dirección del diseño; las vistas previas de referencia no sustituyen el desarrollo del proyecto.

04 Procesos y funcionamiento de cocina

Con esos datos elaboraremos un esquema de flujo operativo y una planta de cocina con puestos, equipos y mobiliario; revisaremos recorridos de alimentos, personal, vajilla limpia y sucia y residuos. Se entregará una matriz de equipos y puntos de conexión para coordinar electricidad, extracción, climatización y sanitaria. La clienta y su responsable de cocina aprobarán la operación antes de cerrar el anteproyecto.

Documentación que recibirás

Planos en PDF y DWG editable, memorias y cálculos en PDF, renders en JPG y cuadro referencial de acabados y equipos en Excel. Los documentos técnicos incluidos se entregan suscritos por los profesionales responsables habilitados de cada disciplina. No incluye archivos nativos de modelado 3D ni ingeniería de fabricación de equipos.

El diseño integra la cocina en su sector previsto y conserva la esquina acristalada como espacio flexible para comensales.

03 / COORDINACIÓN TÉCNICA

Instalaciones y especialidades

01 Instalaciones eléctricas

Cuadro de cargas y máxima demanda; diagrama unifilar; planos de alumbrado, tomacorrientes y circuitos dedicados; dimensionamiento de conductores y protecciones; conexión a tierra y alumbrado de emergencia. Incluye memoria descriptiva, cálculos y especificaciones. Se verifica la compatibilidad de la demanda proyectada con la potencia disponible informada por el edificio.

02 Extracción y tratamiento de emisiones

Diseño de captación del horno y equipos emisores, extracción y aire de reposición; cálculo de caudales y pérdidas de presión; selección técnica de campana, ventilador y precipitador o tratamiento de emisiones según necesidad y condiciones del edificio. Planos de recorridos, conexiones, registros, soportes típicos y controles de funcionamiento.

03 Aire acondicionado

Incluye cálculo de carga térmica y diseño de aire acondicionado: selección de capacidad, distribución de equipos, tuberías y drenajes de condensados; memoria, cálculos y especificaciones. Se diseña la conexión a las redes existentes verificadas; no se presume que los extractores de baños sirvan para cocina.

04 Instalaciones sanitarias

Planos de agua, desagüe y ventilación sanitaria para cocina, lavado y barra; puntos para equipos; pendientes, diámetros y detalles de conexión. Verificación de capacidad de la trampa de grasa con la información disponible y dimensionamiento de una solución local si se requiere adecuarla. Incluye memoria y especificaciones; se conservan los baños existentes, salvo adecuaciones expresamente incluidas en el diseño aprobado.

Por qué incluimos sanitaria

Incluimos sanitaria porque el lavado, los equipos y la trampa de grasa deben funcionar como un sistema conectado. La existencia de una trampa de grasa no confirma por sí sola que su capacidad y conexiones sean adecuadas.

04 / INFORMACIÓN DE PARTIDA

Antes de empezar

Antes del día 1, la clienta y su responsable de cocina entregarán y validarán los requerimientos de operación, máquinas y mobiliario. Área+ los revisará y organizará en una matriz base para diseñar y coordinar las especialidades.

1. Operación y procesos. Menú, producción diaria y por hora punta, cantidad de trabajadores por turno, servicio en salón, terraza y delivery. Precisar qué se elaborará en el local y qué llegará preparado. Describir recepción, almacenamiento, preparación, fermentación, cocción o hervido si aplica, horneado, enfriamiento, armado, exhibición, lavado y salida de residuos.

2. Máquinas y equipos. Listado con cantidad, marca, modelo y fichas del fabricante: horno, amasadora, fermentadora, equipos de cocción, refrigeración, cafetera, lavavajillas y otros. Indicar dimensiones, holguras de operación y mantenimiento, peso, capacidad, potencia, voltaje y fases; gas, agua, desagüe, calor y requerimientos de extracción cuando correspondan.

3. Mobiliario de cocina. Relación de mesas de trabajo, lavaderos, estantes, muebles refrigerados y módulos de preparación, nuevos o existentes. Entregar medidas, uso previsto, planos o fichas del proveedor y especificación del material: tipo y grado de acero inoxidable, espesor, acabados y uniones en las piezas propuestas; aptitud para contacto alimentario cuando aplique.

4. Salón, terraza y edificio. Necesidades de mesas, sillas, exhibidores y barra; referencias de marca y presupuesto de implementación. Adjuntar planos disponibles, reglamento del edificio, información de potencia y servicios, ductos, descarga y trampa de grasa; confirmar el derecho de uso de la terraza y las restricciones para intervenirla.

Criterios sanitarios y mobiliario inoxidable

El diseño considerará la NTS N.° 142-MINSA/2018/DIGESA y sus modificatorias, además del RNE aplicable. Para contacto alimentario se requieren materiales aptos para alimentos, resistentes a la corrosión, limpiables y desinfectables, con superficies lisas. La norma no impone que todo el mobiliario del local sea metálico o de un único grado de acero.

Se propondrá acero inoxidable AISI 304 en mesas y lavaderos de producción donde resulte adecuado al uso; grado, espesor, uniones y acabado se definirán por pieza con el proveedor. Área+ incluye distribución, dimensiones y especificaciones funcionales; el fabricante aporta planos de taller y documentación del material. Esta documentación será revisada en la coordinación, sin sustituir la responsabilidad del fabricante.

Validación para iniciar

El plazo de 30 días hábiles comienza con adelanto, acceso al local y aceptación de la matriz de requerimientos. Si un equipo está pendiente, se acordará por escrito una ficha base; los cambios posteriores que obliguen a rediseñar se evaluarán en costo y plazo. La clienta aporta los datos de operación y proveedores; Área+ conserva la responsabilidad de revisar su compatibilidad con el diseño.

El alcance incluye flujos y distribución funcional. No incluye formular recetas, desarrollar el negocio, manuales operativos BPM/PHS ni tramitar certificaciones sanitarias.

05 / PLAN DE TRABAJO

30 días hábiles, por etapas

Las especialidades avanzan con la distribución aprobada y los equipos de cocina definidos.

Etapa	Entrega	Día	Fecha referencial
Diagnóstico y flujos	Visita, medidas, matriz de equipos y esquema operativo.	3	25/11/2026
Primera imagen	Concepto, materiales y una vista inicial.	5	27/11/2026
Anteproyecto	Distribución, equipamiento y propuesta espacial para aprobación.	10	04/12/2026
Diseño desarrollado	Arquitectura, interiorismo, terraza y cuatro renders.	18	18/12/2026
Especialidades	Planos y memorias de electricidad, electromecánica y sanitaria para revisión.	25	30/12/2026
Entrega final	Expediente de diseño coordinado con ajustes de la revisión.	30	07/01/2027

Inicio y calendario

El plazo inicia con aprobación, adelanto, acceso al local y matriz de requerimientos aceptada, conforme al punto de partida del diseño. Se trabaja de lunes a viernes, excluyendo feriados nacionales.

Las fechas mostradas son únicamente un escenario con inicio el lunes 23/11/2026. Excluyen los feriados del 8, 9 y 25 de diciembre y 1 de enero. Se confirmará el calendario al contratar. No se incluyen en los 30 días los tiempos de respuesta de la clienta, del edificio, de proveedores ni de autoridades; cualquier espera desplaza los hitos dependientes.

Revisiones incluidas

Dos rondas de comentarios consolidados sobre el concepto y anteproyecto, y una revisión coordinada del expediente final. Las correcciones de errores propios del proyecto están incluidas. Los cambios de distribución, menú o equipos después de su aprobación, nuevas alternativas y renders adicionales se cotizan antes de desarrollarse.

Forma de pago

Hito de pago	Importe con IGV
40% al aprobar e iniciar	S/ 5,900.00
30% al entregar el diseño desarrollado	S/ 4,425.00
30% a la entrega final coordinada	S/ 4,425.00

Calendario referencial sujeto a fecha de inicio y aprobaciones. La entrega de fichas y requisitos se realiza antes del día 1; su recopilación no consume los 30 días de desarrollo.

Validez de la propuesta: 15 días calendario desde su emisión.

06 / CONDICIONES DEL SERVICIO

Gestiones y exclusiones

La cotización comprende el diseño y sus documentos técnicos. No incluye presentar, tramitar, pagar ni hacer seguimiento a solicitudes municipales, ni obtener licencias o certificados.

Gestiones que debe prever la titular en San Isidro

1. Compatibilidad de uso y giro. Verificar que la actividad permitida en la dirección incluya la operación real: cafetería y, si corresponde, elaboración u horneado de bagels. Esta verificación precede a comprometer la implementación; no se presume que el giro de cafetería autorice cualquier proceso productivo.

2. Autorización de las obras. Consultar con Obras Privadas si la intervención requiere licencia de edificación o corresponde a acondicionamiento o refacción bajo el régimen aplicable. La exigencia y modalidad dependen del alcance definitivo; no toda implementación requiere la misma licencia.

3. Licencia de funcionamiento e ITSE. Tramitar la licencia y la Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones según la clasificación de riesgo que corresponda. En riesgo bajo o medio la ITSE es posterior; en alto o muy alto es previa. No se asigna aquí un nivel de riesgo sin evaluar equipos, ocupación y condiciones del local.

4. Letrero o publicidad exterior. Verificar el régimen vigente y gestionar la autorización que resulte exigible para el elemento propuesto. Deben considerarse las disposiciones metropolitanas y los pronunciamientos vigentes; no se asume una autorización idéntica para todo tipo de letrero.

5. Conformidad del edificio. Obtener autorización del propietario y administración para la implementación, conexiones, equipos y trabajos en elementos comunes. Es una gestión interna, distinta de la municipal. Confirmar el uso permitido de la terraza; coordinar gas o ampliación eléctrica con los prestadores, si aplica.

6. Condiciones sanitarias. Coordinar con la municipalidad la vigilancia sanitaria y el procedimiento aplicable a los Principios Generales de Higiene (PGH). La operación debe contar con sus programas de buenas prácticas e higiene y saneamiento; su elaboración y certificación no forman parte del diseño.

Exclusiones específicas

- Ejecución, suministro, instalación, dirección y supervisión de obra; compras y presupuesto detallado de construcción.
- Tasas, derechos, formularios de trámite, expediente administrativo municipal o ITSE completo, visitas de inspección, pruebas de campo y certificados de instalaciones.
- Diseño estructural, modificación de montantes o ductos comunes, ampliación de acometidas y redes exteriores al local.
- Proyecto y habilitación de gas; ingeniería de detección y alarma, rociadores y supresión automática de cocina. Su necesidad se coordinará y, si corresponde, se cotizará por separado.
- Branding, expediente de anuncio, manuales BPM/PHS, estudios acústicos o ambientales y ensayos instrumentales.
- Techado o cerramiento nuevo de terraza, estructura de pérgolas y planos de taller de muebles metálicos.

Incluye el diseño de adecuación de las redes interiores descritas. Las ampliaciones de alcance se cotizan previamente. El diseño no autoriza el inicio de obras ni garantiza licencias.

Bases de orientación: NTS 142 (RM 822-2018/MINSA y modificatorias); RNE; TUPA de San Isidro; Obras Privadas (gob.pe/37744) y Resolución 0545-2026/SEL-INDECOPI. Consulta: 21/11/2026. Requisitos y tasas a confirmar al tramitar.

Luis Enrique Rivas Sánchez

Gerente General | Área+ Arquitectos
RUC 20615841341 · 977 188 551 · areamasarquitectos.peru@gmail.com