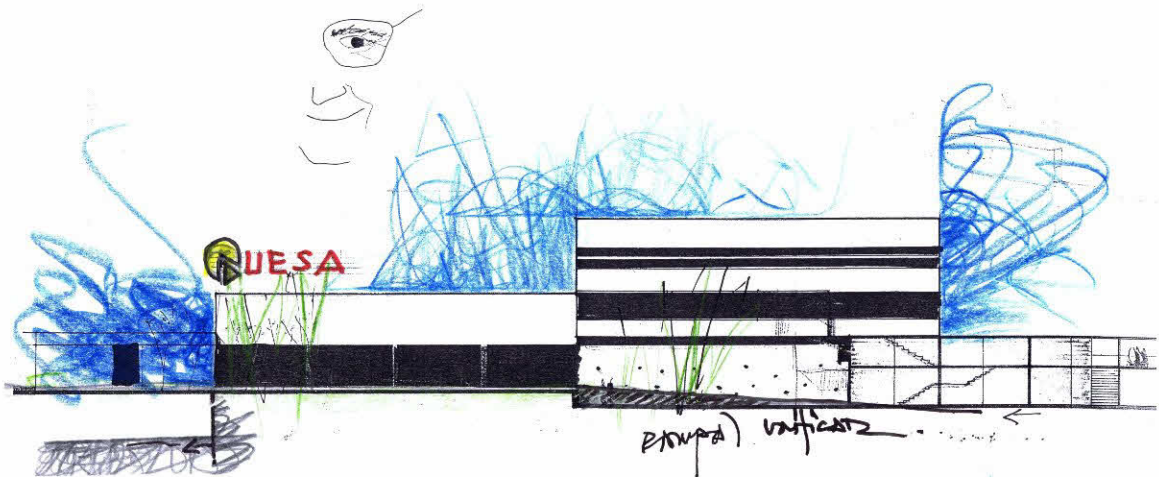


Trata la presente propuesta de garantizar la preservación y conservación de una de las mejores muestras de la Arquitectura Industrial en España, con la rentabilidad necesaria para que su actual propietario y promotor pueda defender económicamente su patrimonio.

Determinar el uso que se detalla en las bases y su futura explotación es lo más importante y lo más difícil, pues se trata de la intervención en una forma general robusta, en la que están colocadas todas sus piezas como en una partida de ajedrez ganadora. *“El coche de los toreros está ordenado”* y mejor no tocarlo que así es la rosa...

Para la nave principal existe actualmente una demanda creciente de los elaboradores de quesos en España (hay 26 con D.O.P. y más de 100 que son conocidos Internacionalmente), para concentrarse en un lugar de Madrid.



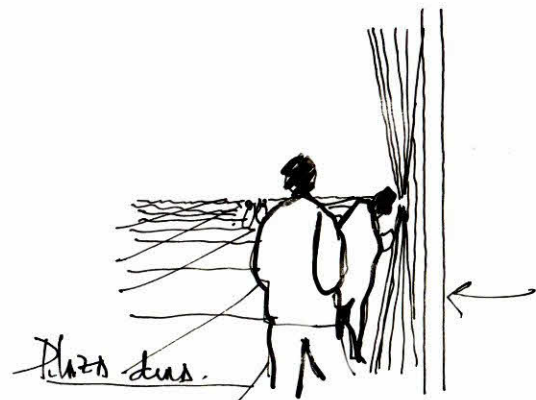
CLESA ES EL LUGAR IDEAL PARA LA UBICACIÓN DE QUESA, por su programa de necesidades, porque seguimos recogiendo, almacenando, exponiendo y vendiendo un derivado de la leche, pues este edificio está concebido como UN GRAN EXPOSITOR y prácticamente, para este uso, no hacen falta modificaciones sustanciales y si potenciar y restaurar la arquitectura actualizando instalaciones. Se introducen sin perturbar la arquitectura, rampas, ascensores que mejoran la accesibilidad, aseos y 66 puestos prefabricados, que garantizan la exposición y venta de los elaboradores de quesos que están interesados en pagar una renta mensual y una inversión por puesto de 18.000 euros, soportando además los gastos de agua, luz, climatización, limpieza, mantenimiento del edificio, etc.

En colindancia con los puestos se definen unas zonas para comer quesos, con las distintas variedades de pan y bebidas que ofrecen los fabricantes para acompañar su producto.

Exposiciones puntuales, catas y demostraciones de elaboración son posibles en este edificio que está pensado exclusivamente para la leche (ahora leche cuajada).

En la parcela y como apunta el Pliego de Prescripciones Técnicas también se implantan:

- 1) Un hotel de nueva creación, que se cierra a la calle (muro de hormigón) y que se abre a la plaza y a la fábrica (vidrio); muy necesario para el Hospital Ramón y Cajal y para el nuevo uso propuesto en el edificio, con restaurante en la planta primera y locales comerciales en planta baja.



- 2) Un aparcamiento de rotación bajo el espacio público de 150 plazas.
- 3) Los puestos prefabricados están diseñados en función de las características espaciales del edificio, adaptándose a la distribución de pilares y permitiendo la visualización interior completa de la cobertura. Pueden existir casos en que dos o mas elaboradores compartan un mismo puesto.
- 4) En las zonas administrativas se mantiene la distribución, pues tiene grado de idoneidad para el uso propuesto. Si fuese necesario se puede derribar algún tabique para unir dos despachos.
- 5) En la zona comercial la instalación de climatización se efectuará por el suelo, con toberas de salida de aire, de acero Inox según diseño, que soportan proyectores para iluminación, permitiendo así la visualización interior y la entrada de luz natural.

A continuación citamos en primer lugar los quesos con Denominación de Origen Protegido (D.O.P.) y después algunos de los mas conocidos... pues el número de elaboradores de España es de 3.500 aproximadamente.

Quesos con D.O.P.

ASTURIAS:

- Queso de Afuega'l pitu.
- Queso Casín.
- Queso de Gamonéu.

CANARIAS:

- Queso majonero.
- Queso de flor.
- Queso palmero.

CANTABRIA:

- Queso Picón Bejes-Tresviso.
- Quesucos de Liébana.
- Queso Nata de Cantabria.

CASTILLA LA-MANCHA:

- Queso Manchego.

CASTILLA Y LEÓN:

- Queso zamorano.

CATALUÑA:

- Queso de l'Alt Urgel y la Cerdanya.

EXTREMADURA:

- Queso de La Serena.

GALICIA:

- Arzúa-Ulloa.
- Queso San simón de Costa.
- Cebreiro.
- Queso de tetilla, con leche de la vaca rubia gallega.

REGIÓN DE MURCIA:

- Queso de Murcia al vino, es un queso de leche de cabra murciana pasteurizada.

NAVARRA:

- Queso el Roncal de ovejas lachas

PAIS VASCO:

- Queso Idiazabal, con leche de oveja lacha.

Otros quesos que carecen de D.O.

ANDALUCÍA:

- Sierra de Cazorla, queso de los Pedroches de leche cruda de oveja, sobre todo merina;
- Queso de cabra payoya de Grazalema, en la Sierra de Cádiz.
- Quesitos de Zuheros, Córdoba.
- Queso de Cabra malagueña de los Montes de Málaga, en Málaga.

ARAGÓN:

- El más conocido es el queso de Tronchón, que fue citado por Cervantes en *El Quijote*, y hecho con leche de oveja, quizás mezclada con leche de cabra. También:
- Queso Echo y Ansó;
- Queso de Biescas.
- Queso Patamulo.
- Quesos de Radiquero.
- Queso de Benabarre.
- Queso Pañoleta.
- Queso de Sahún.
- Queso de El Burgo.
- Queso Chistabín.

ASTURIAS:

- Rey Silo, Pravia.
- Queso de Los Beyos;
- Queso de Peñamellera;
- Queso de Urbiés;
- Queso de La Peral.

BALEARES:

- Queso Mahón-Menorca.

CANARIAS:

- Queso herreño;
- Queso herreño;
- Queso de la Gomera;
- Almogrote;
- Queso de Lanzarote.

CANTABRIA:

- Queso de Áliva, ahumado de vaca;
- Queso de Brez;
- Queso Torta de Potes.

CASTILLA LA-MANCHA:

- Queso de Oropesa.

CASTILLA Y LEÓN:

- Queso castellano;
- Queso del Cerrato;
- Queso de Burgos;
- Queso de Valdeón;
- Queso del Tiétar.

CATALUÑA:

- Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya, D.O.P.;
- Mató;
- Queso Pallars Sobirà;
- Queso de La Garrotxa;
- Tou dels Til·lers, de la comarca de Pallars Sobirà;
- Queso Serrat;
- Queso Llenguat;
- *Torró de formatge*;
- Tupí (Valle de Arán).
-

COMUNIDAD VALENCIANA:

- Queso blanquet
- Queso de Nucía
- Queso de cassoleta
- Queso Tronchón
- Queso de servilleta

EXTREMADURA:

- Torta del Casar;
- Torta de La Serena;
- Queso de los Ibores.

NAVARRA:

- Queso de Urbasa de oveja lacha;
- Queso de Ribaforada de oveja rasa;
- Queso de Cabanillas de oveja rasa;
- Queso de Lesaca con leche de vaca o mezcla.

Adjuntamos a continuación el nº de fábricas de quesos en España:

□ MADRID (586 Empresas)	□ ZARAGOZA (84 Empresas)
□ BARCELONA (418 Empresas)	□ PONTEVEDRA (81 Empresas)
□ ALICANTE (186 Empresas)	□ VALLADOLID (76 Empresas)
□ VALENCIA (175 Empresas)	□ BADAJOZ (67 Empresas)
□ SEVILLA (144 Empresas)	□ CORUÑA (63 Empresas)
□ CÓRDOBA (130 Empresas)	□ ASTURIAS (63 Empresas)
□ TOLEDO (118 Empresas)	□ PALMAS (LAS) (63 Empresas)
□ MURCIA (89 Empresas)	□ PALMAS (LAS) (63 Empresas)
□ MÁLAGA (86 Empresas)	□ VIZCAYA (59 Empresas)

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| □ CIUDAD REAL (54 Empresas) | □ GUIPÚZCOA (27 Empresas) |
| □ GRANADA (54 Empresas) | □ ÁLAVA (26 Empresas) |
| □ BALEARES (51 Empresas) | □ LUGO (26 Empresas) |
| □ JAÉN (48 Empresas) | □ CUENCA (25 Empresas) |
| □ CÁDIZ (47 Empresas) | □ ZAMORA (24 Empresas) |
| □ ALBACETE (47 Empresas) | □ CÁCERES (21 Empresas) |
| □ LEÓN (45 Empresas) | □ LERIDA (21 Empresas) |
| □ CANTABRIA (42 Empresas) | □ PALENCIA (20 Empresas) |
| □ GERONA (34 Empresas) | □ ORENSE (18 Empresas) |
| □ RIOJA (LA) (34 Empresas) | □ SEGOVIA (14 Empresas) |
| □ STA CRUZ DE TENERIFE (33 Empresas) | □ TERUEL (13 Empresas) |
| □ CASTELLON (32 Empresas) | □ GUADALAJARA (12 Empresas) |
| □ ALMERÍA (32 Empresas) | □ AVILA (11 Empresas) |
| □ BURGOS (32 Empresas) | □ HUESCA (8 Empresas) |
| □ SALAMANCA (31 Empresas) | □ SORIA (4 Empresas) |
| □ TARRAGONA (30 Empresas) | □ CEUTA (2 Empresas) |
| □ HUELVA (29 Empresas) | □ MELILLA (1 Empresas) |
| □ NAVARRA (29 Empresas) | |

DESCRIPCIÓN DE MÓDULO PUESTO/EXPOSITOR.

1. Se compondrá de una armadura autoportante que pueda ensamblarse o unirse a otros elementos para aumentar la superficie de cada usuario, dicha ampliación se efectuará sobre cualquiera de las caras de superficie.
2. Cerramiento exterior que proteja el contenido de cada módulo/s, posicionamiento del cerramiento formado por falso techo y un avance o visera por cada uno.
3. Creación de un soporte normalizado sobre el que se aplicará la marca y el logotipo de cada establecimiento, anteponiendo la definición del mismo con caracteres de un manual corporativo que se cree a tal fin.
4. Creación, con la misma intención de la anterior, de un soporte (para entenderlo pizarra), en el que se puedan comunicar las ofertas de los productos, precios, denominación, avisos, etc... con libertad de expresión gráfica pero preservando la entidad del objeto soporte.
5. Espacio destinado a cámaras o almacenaje de mano, según la especialidad con definición del aspecto volcado al exterior que deberán tener estos contenedores.

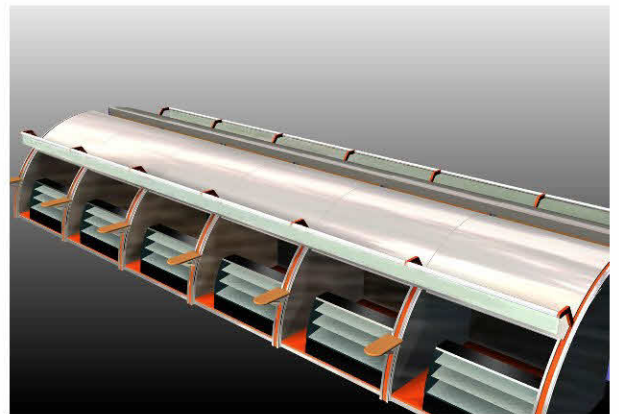
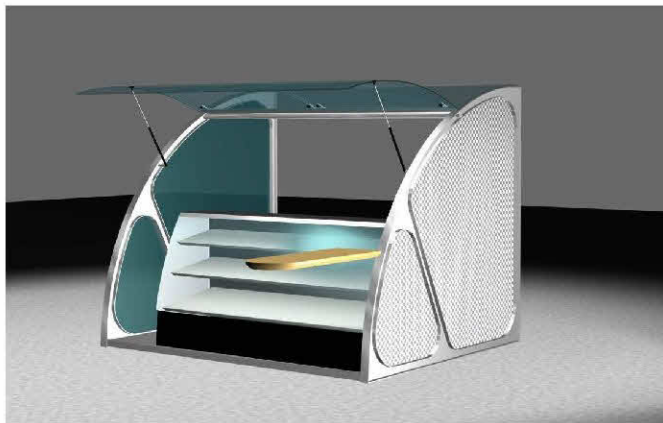
Definición del fundamento genérico de los puestos, referido a sus espacios:

- Meseta exterior de entrega a clientes y su anclaje con el módulo.
- Zona de exhibición.
- Zona de manipulación.
- Zona de cobro empaquetado.
- Zona de almacenamiento.
- Zona de tránsito y movimiento de operarios.
- Preinstalaciones.
- Estudio de los casos de ensambles y ampliaciones.

DEFINICIÓN TÉCNICA.-

Se trata de definir, por la presente memoria, las características de un módulo para implantar en el edificio QUESA.

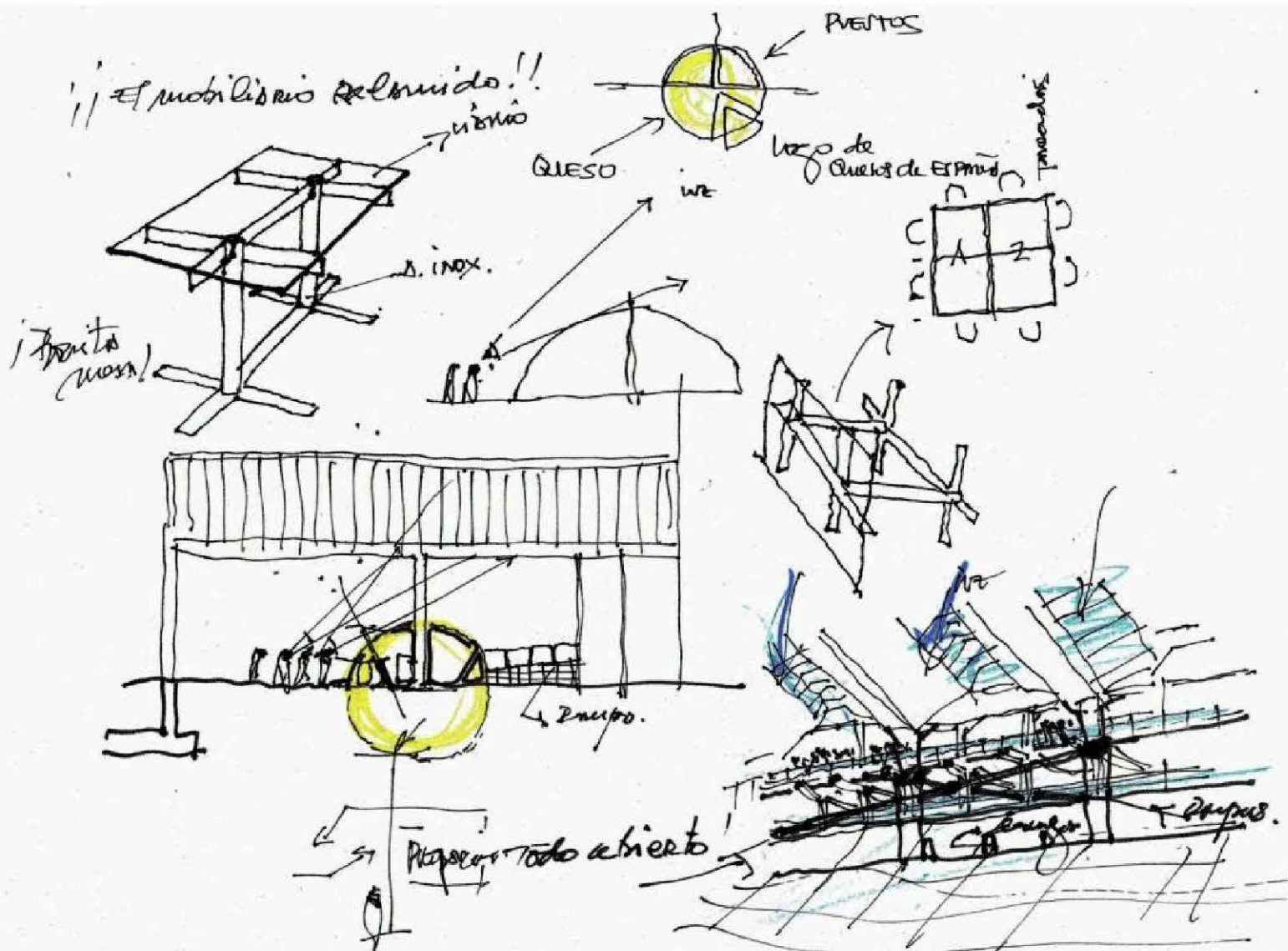
Hemos diseñado los puestos de venta y el mobiliario con perfeccionismo, pues creemos que el contenedor es tan potente que nuestra aportación no debilitará la arquitectura y con esta opción basada en la coherencia mas que en la afinidad hemos acertado.



Cubierto, protegido, susceptible de crecer en dimensión longitudinal, versátil, entendiéndose como tal, las características de ser desmontable en todas sus unidades, con posibilidad de acoplar al mismo las necesidades específicas de cada vendedor y la personalización, principalmente localizada en el rótulo distintivo de cada módulo. Con este objeto, se presentan dos elementos adicionales, uno consistente en la mesa, meseta que se adosa en cada terminal y que sirve, de alguna manera, como limitador de los espacios que ocupe cada usuario, así como avance o visera que permite una sensación de prolongación del módulo hacia las viales comerciales.

En cuanto a las características del mismo y los materiales con los que fue proyectado se seleccionaron aquellos en los que se garantiza máxima durabilidad, higiene y conservación.

El mobiliario del ruido!!



ESTIMACIÓN DE PRESUPUESTO.

Conocidas las condiciones actuales del edificio y empleando materiales similares a los empleados en su construcción nos queda el siguiente resumen de presupuesto por capítulos para la rehabilitación propuesta.

RESUMEN DE PRESUPUESTO

REHABILITACIÓN DE LA NAVE PRINCIPAL DE ANTIGUA FÁBRICA DE CLESA

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
CAP. 01	DEMOLICIONES	125.858,96	2,87
CAP. 02	MOVIMIENTO DE TIERRAS	51.590,86	1,18
CAP. 03	RED DE SANEAMIENTO	100.665,08	2,30
CAP. 04	ESTRUCTURA Y REFUERZOS.....	744.659,57	17,01
CAP. 05	ALBAÑILERÍA Y CUBIERTA ...	280.609,43	6,41
CAP. 06	CARPINTERÍA	124.690,17	2,85
CAP. 07	INSTALACIONES ESPECIALES	523.776,77	11,96
CAP. 08	INST. ELÉCTRICA Y LUMINARIAS	232.240,67	5,30
CAP. 09	INST. FONTANERIA Y SANITARIOS	87.835,68	2,01
CAP. 10	CLIMATIZACIÓN	717.878,90	16,40
CAP. 11	REVESTIMIENTOS	1.001.679,28	22,88
CAP. 12	VIDRIOS Y PINTURAS	251.218,12	5,74
CAP. 13	CONTROL DE CALIDAD	17.079,85	0,39
CAP. 14	GESTIÓN DE RESIDUOS	10.575,84	0,24
CAP. 15	SEGURIDAD Y SALUD	<u>107.413,82</u>	2,45
TOTAL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL		4.377.773,00	

Asciende el presupuesto de ejecución material a la expresada cantidad de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES EUROS.

Es decir, en el plazo de 7 años, con una estimación de 700 euros mensuales por fabricante, se amortizarán las obras de rehabilitación.