

MEMÒRIA DESCRIPTIVA

PROJECTE REFORMA DE LA CAFETERIA DE L'HJ23

CONTINGUT DOCUMENTAL DEL PROJECTE

MD.MEMORIA DESCRIPTIVA	3
MQ.MEMORIA DE QUALITATS DE L'OBRA CIVIL I ARQUITECTURA	6
MQ.MEMORIA DE QUALITATS D'INSTAL·LACIONS	14
ANNEX:DOCUMENTACIÓ GRÁFICA	42

MD. MEMÒRIA DESCRIPTIVA

MD 1. Abast

Es demanarà a les empreses ofertants que la proposta tingui el següent abast:

Cafeteria de public i personal: elaboració d'un Projecte Executiu amb la documentació, informació i requeriments necessaris a nivell d'arquitectura, obra civil i instal·lacions, que permetin dur a terme l'execució de les reformes que millorin els següents aspectes.

1. Zona Menjador i atenció al públic:

- 1.1 Millora dels circuits interns. Revisió i optimització dels fluxes del free-flow del self amb l'objectiu d'ordenar i agilitzar les cues de personal i públic. Exemples d'aspectes que caldria valorar poden ser:
 - Continuitat del flux del self i el desdoblament de caixes durant de dinar i sopar entre el servei de self i altres peticions (entrepans, cafès, begudes...)
 - Possibilitat de 2 punts de recollida de cafès.
 - Sistemes de comunicació entre les caixes i l'espai de recollida que minimitzi el temps d'espera.
- 1.2 Renovació dels equipaments del self que estiguin en mal estat o que per la seva substitució poden millorar el flux.
- 1.3 Renovació del mobiliari del menjador en mal estat i propostes de millora estètica i d'intimitat del menjador de treballadors i de públic (taules, cadires...).
- 1.4 Incorporació de cortines d'aire a les 2 portes de la cafeteria que donen a l'exterior.

2. Zona terrassa:

- 2.1 Proposta tractament antilliscament del terra de la terrassa.
- 2.2 Proposta de tancament amb coberta i envans verticals que permetin obrir-se i tancar-se en funció de l'època de l'any i de les condicions ambientals. La superfície aproximada del tancament seria de 25mx5,7m (aprox. 142m²).
- 2.3 Renovació del mobiliari d'exterior amb la terrassa interna de cafeteria.
- 2.4 Estudiar proposta d'ampliació de la zona de terrassa habilitant mobiliari a la part de l'entrada de la cafeteria.

3. Interior de la cuina de cafeteria:

- 3.1 Renovació dels equipaments obsolets que es detallaran en el present plec (forn, armaris calents, armaris, tren de rentat i les fegidores).
- 3.2 Proposta de millora dels revestiments i proteccions dels envans per tal de reduir els danys per l'impacte de la circulació i transport de mercaderies i carros.
- 3.3 Millora i reparació dels paviments en mal estat.
- 3.4 Millora dels equips de refrigeració i congelació de la cuina de cafeteria.
- 3.5 Millora de les instal·lacions contra incendis.
- 3.6 Millora del sistema de climatització a la zona de cocció i rentat.

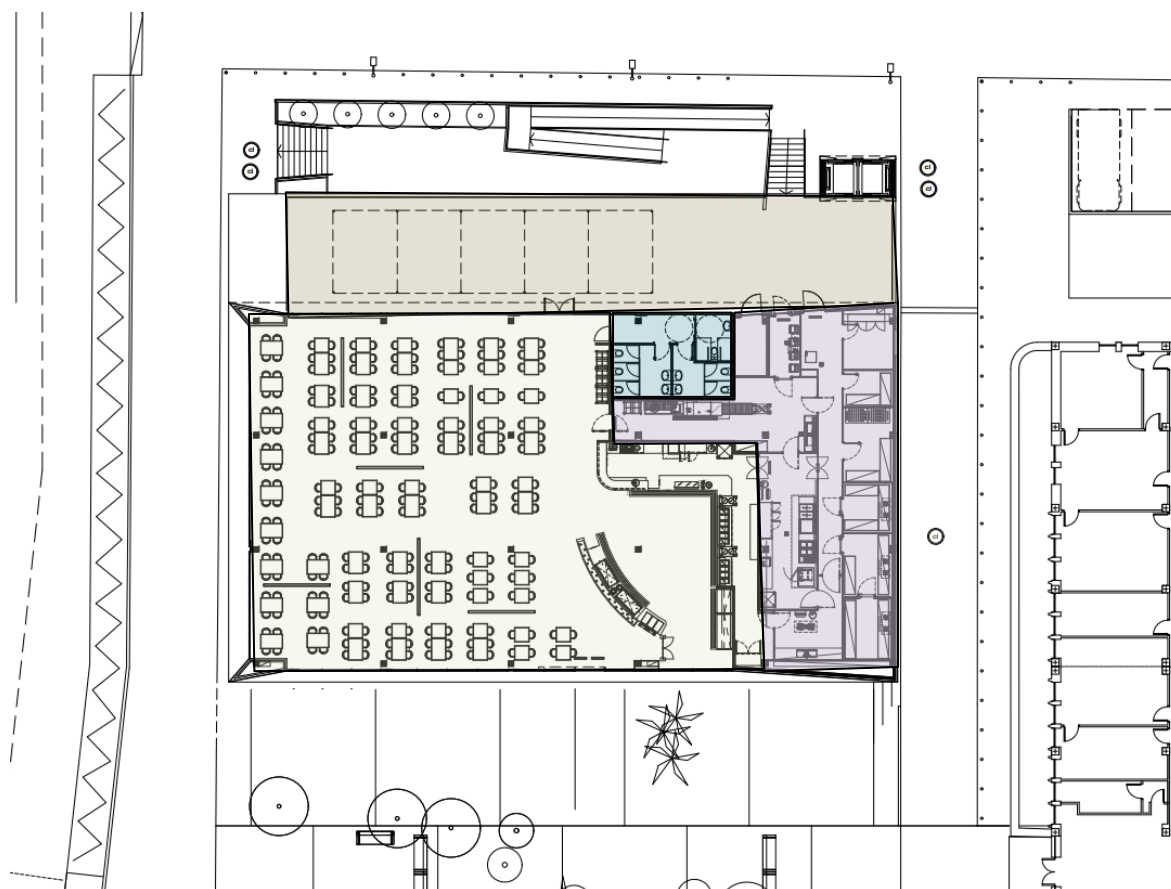
MD 2. Estat actual

L'Hospital compta amb 1 cafeteria amb un menjador mixte de treballadors i usuaris, on el self i la caixa son compartits i els menjadors estan sectoritzats en 2 àrees diferents.

La cafeteria es va inaugurar l'any 2016, malgrat això presenta alguns elements de deteriorament significatius, tant dels elements d'obra civil i instal·lacions com dels equipaments.

Així mateixa actualment es troben deficiències en els circuits del servei que es veuen agreujats al ser un espai compartit entre treballadors i usuaris.

Cafeteria – Estat actual



- Terrassa cafeteria
- Menjador cafeteria
- Banys cafeteria
- Cuina cafeteria

MD 2. Premisses i criteris de disseny per a la reforma de les cafeteries

A continuació s'estableixen les premisses i criteris que hauran de tenir en compte les propostes de reforma de les cafeteries:

- Aconseguir resoldre el punt crític de la gestió de cues, aplicant sistemes i/o dissenys que siguin tècnicament factibles.
- L'equipament i mobiliari proposat haurà de ser el suficient per assolir l'activitat d'acord amb el pla funcional i haurà de complir amb òptims estàndards des del punt de vista de l'ergonomia i l'eficiència energètica.
- La proposta haurà d'aconseguir l'establiment de circuits ordenats, funcionalment eficients i que garanteixin en tot moment la seguretat alimentària.
- La proposta ha de tenir en compte elements de comunicació/informació entre el servei de cafeteria i els usuaris.
- S'ha d'estudiar la possibilitat de tenir dues consignes diferents en diferents àmbits de treball, a la part del treballador de la cafeteria i a la part de consumidor pel fet que són diferents situacions.
- Il·luminació hem de complir normativa i regular la llum en funció de la lluminositat exterior, a més demanen harmonització lumínica mitjans tires Led RGBW perimetral, el tipus de controlador és DALI.

MQ. MEMÒRIA DESCRIPTIVA DE LES PROPOSTES DE MILLORES DE LA CAFETERIA DE L'HJ23

Cafeteria de públic i personal: elaboració d'un Projecte Executiu amb la documentació, informació i requeriments necessaris a nivell d'arquitectura, obra civil i instal·lacions, que permetin dur a terme l'execució de les reformes que millorin els següents aspectes.

1.Zona Menjador i atenció al públic:

1.1 Millora dels circuits interns. Revisió i optimització dels fluxes del free-flow del self amb l'objectiu d'ordenar i agilitzar les cues de personal i públic. Exemples d'aspectes que caldria valorar poden ser:

- Continuitat del flux del self i el desdoblament de caixes durant de dinar i sopar entre el servei de self i altres peticions (entrepans, cafès, begudes...)
- Possibilitat de 2 punts de recollida de cafès.
- Sistemes de comunicació entre les caixes i l'espai de recollida que minimitzi el temps d'espera.



La nevera expositor no te possibilitat de reposició pel darrera i trenca el trànsit del self dels usuaris.



Imatge d'una illa central i aïllada del self on hi ha fruites, pa i coberts. A l'extrem d'aquest self hi ha una segona caixa. Cal reavaluar si els fluxos del free-flow actual es poden millorar.

1.2 Renovació dels equipaments del self que estiguin en mal estat o que per la seva substitució poden millorar el flux.



El bany maria del self està integrat en el taulell i dificulta molt el manteniment dels equips. El bany maria té un vidre trencat, les llums no són estanques i s'avarien contínuament i la temperatura de servei sovint no és l'adequada.



L'expositor actual no té opció de tancament i genera pèrdues energètiques i problemes de condensacions pel contrast amb l'ambient exterior.



L'illa del self disposa d'una taula freda per a les fruites que no està funcionant.

1.3 Renovació del mobiliari del menjador en mal estat i propostes de millora estètica i d'intimitat del menjador de treballadors i de públic (taules, cadires...).



*Totes les taules mostren corrosió a la part inferior de les potes.
Les cadires també presenten un grau d'envelliment i desgast significatiu.*

1.4 Incorporació de cortines d'aire a les 2 portes de la cafeteria que donen a l'exterior.



Imatge de les 2 portes automàtiques d'accés a la cafeteria (la de l'esquerra accés a la terrassa i la dreta la de l'entrada principal). Cal dotar de cortines d'aire a cadascuna de les entrades per raons de confort i estalvi energètic.

2. Zona terrassa:

2.1 Proposta tractament antilliscant del terra de la terrassa.



Visió del paviment de la terrassa on cal realitzar algun tipus de tractament antilliscant.

2.2 Proposta de tancament amb coberta i envans verticals que permetin obrir-se i tancar-se en funció de l'època de l'any i de les condicions ambientals. La superfície aproximada del tancament seria de 25mx5,7m (aprox. 142m²).



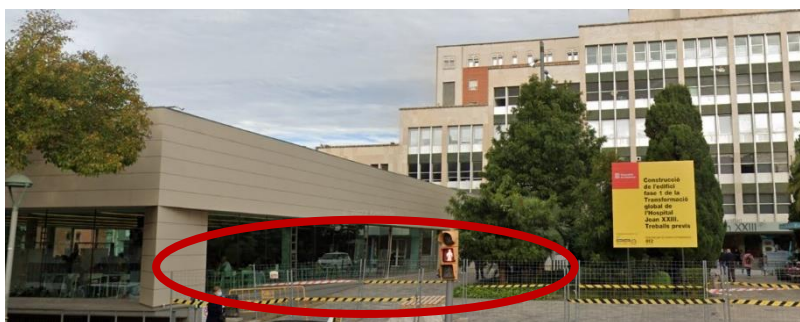
Visió de la terrassa on s'ha realitzar un element cobert fix i una paraments verticals que puguin obrir i tancar.

2.3 Renovació del mobiliari d'exterior amb la terrassa interna de cafeteria.



Imatge del mobiliari i equipament existent a la terrassa de la cafeteria.

2.4 Estudiar proposta d'ampliació de la zona de terrassa habilitant mobiliari a la part de l'entrada de la cafeteria.



Imatge de l'exterior de l'entrada principal de la cafeteria on podria ubicar-se una terrassa amb taules i cadires. Cal destacar que al costat hi ha un quiosc en desús que podria donar algú ús complementari per al servei d'usuaris i treballadors.

3. Interior de la cuina de cafeteria:

1.4 Renovació dels equipaments obsolets que es detallaran en el present plec (forn, armaris calents, armaris, tren de rentat i les fregidores).



Imatge del tren de rentat, armaris calents i forn. Aquests equips estan en mal estat i donen problemes de funcionament. A més hi ha 1 de les fregidores que no està operativa. La resta de la zona de cocció està en un estat acceptable.

3.2 Proposta de millora dels revestiments i proteccions dels envans per tal de reduir els danys per l'impacte de la circulació i transport de mercaderies i carros.



Imatge de l'estat del panells Sandwich que fan d'envans secundaris i que tenen les parts inferiors copejades. Cal preveure alguna acció de reparació i protecció dels envans.

3.3 Millora i reparació dels paviments en mal estat.



Visió de l'estat de diferents paviment de la zona de cuina de cafeteria. Es veu com el paviment s'unfla i acaba perdent la integritat. En algunes zones com la zona de rentat es veu com hi ha forats i algunes reparacions efectuades. També es pot comprovar l'estat de degradació de la unió de mitja canya entre el paviment i l'envà. Cal realitzar una proposta de reparació dels paviments que sigui definitiva.

3.4 Millora dels equips de refrigeració i congelació de la cuina de cafeteria.



Els sistemes de refrigeració de la càmera no son excessivament antics però presenten freqüents fuites de gas. Cal realitzar la seva renovació.

3.5 Millora de les instal·lacions contra incendis.

Els detectors d'incendis actuals a la zona de cocció estan mal ubicats o no estan ben dissenyats, però caldria reubicar i dotar dels detectors adequar per evitar falses alarmes.

3.6 Millora del sistema de climatització a la zona de cocció i rentat.

Hi ha problemes de desconfort importants a la zona de cocció i rentat de la cuina de cafeteries. Cal estudiar una instal·lació de garanteixi el correcte funcionament i les condicions ambientals adequades per als treballadors.

Estimació pressupost de les actuacions a realitzar

PRESSUPOST ESTIMAT CAFETERIA HJ23

EQUIPS&MOBILIARI	Ut	PEC
VIDRE CAMBRA EXTERIOR CAFETERIA		2.695 €
REPARACIÓ POTES TAULES	230	15.180 €
TAULES TERRASSA	38	5.886 €
CADIRES TERRASSA	76	6.952 €
MOBLE DE SERVEI		3.542 €
MAMPARA MITJA ALÇADA		4.928 €
MOBLE CAFETER INTEGRAT		1.990 €
MERRYCHEF		8.663 €
RECTIFICACIÓ I INCORORAR VITRINES		22.325 €
PRESTATGERIES INTERIORS NEVERES		
PASSANTS		2.618 €
LLISCADOR SAFATES		3.003 €
MOBLE BANY MARIA 6 CUBETES GN 1/1		5.823 €
MOBLE BANY MARIA 4 CUBETES GN 1/2		4.652 €
PARASOLS EXTERIORS	2	1.386 €
FORN ORACLE ULTRARAPID		9.765 €
FORN CONVECCIO RATIONAL	1	17.140 €
KIT FORN		84 €
BASE FORN		1.451 €
CARRO CALENT	2	6.596 €
TOTAL MÍNIMS		124.679 €

OBRES & INSTAL·LACIONS

TANCAMENT TERRASSA		61.600 €
SUSBTITUCIÓ CAIXA D'APORTACIÓ PER CLIMA		8.624 €
CORTINES D'AIRE	2	13.044 €
AMPLIACIÓ EXTRACCIÓ BAFS RENTAT		6.930 €
REPARACIO CENTRAL FRED		43.518 €
ADAPTACIO INSTAL·LACIONS		7.238 €
TRANSPORT I MUNTATGE		15.135 €
DEGRADAT TERRA TERRASSA		21.952 €
TOTAL MÍNIMS		178.041 €

TOTAL 302.720 €