

MEMÒRIA DESCRIPTIVA

PROJECTE REFORMA DE LA CAFETERIA DE L'HTVC

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 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. Cafeteria de públic:

- 1.1 Canvi de plaques de sostre i il·luminació led
- 1.2 Millora i renovació del sistema de climatització
- 1.3 Renovació dels equipaments del self que estiguin en mal estat o que per la seva substitució poden millorar el flux.
- 1.4 Renovació del mobiliari del menjador en mal estat i propostes de millora estètica i retolació del menjador de públic (taules, cadires...).

2. Cafeteria de personal:

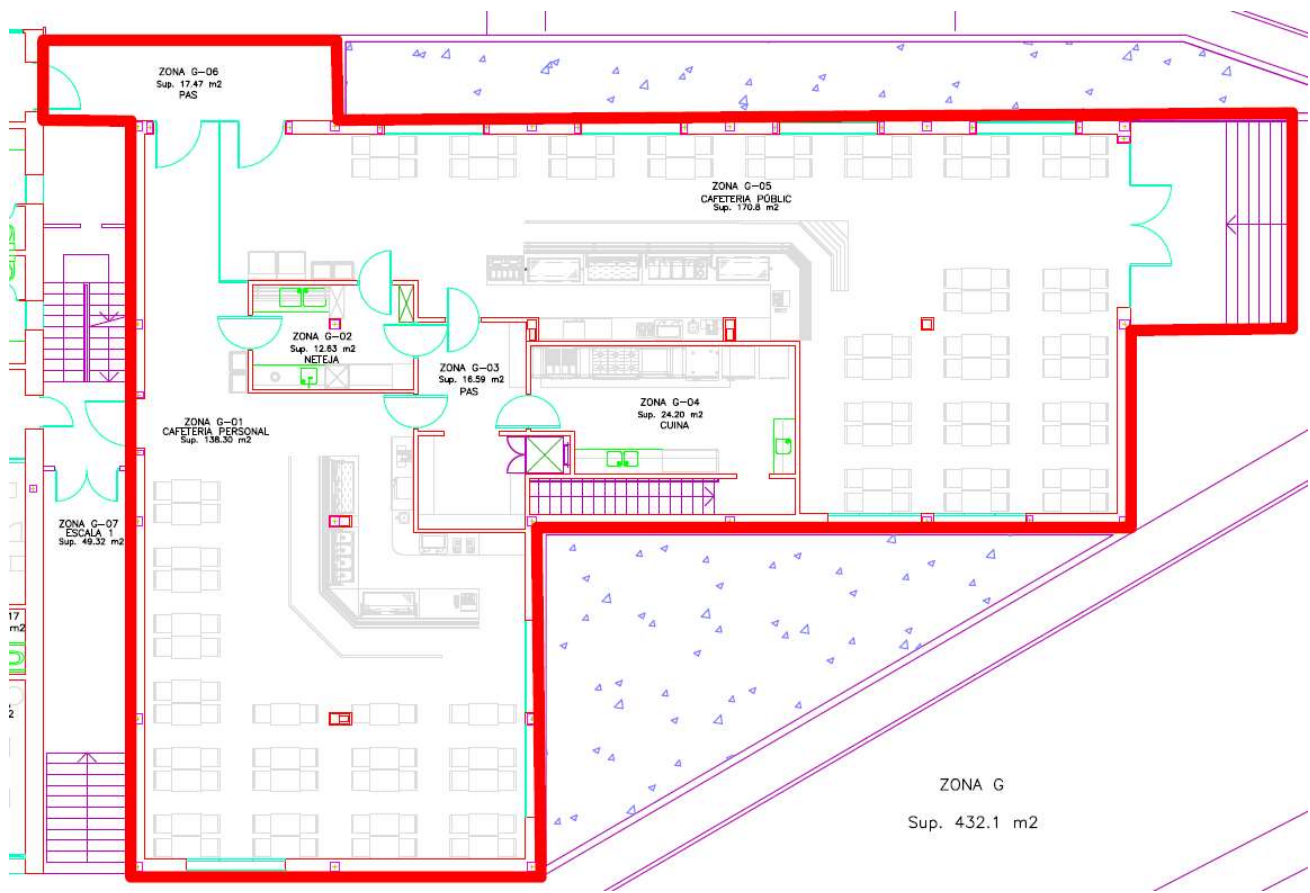
- 2.1 Canvi de plaques de sostre i il·luminació led
- 2.2 Millora i renovació del sistema de climatització
- 2.3 Renovació dels equipaments del self que estiguin en mal estat o que per la seva substitució poden millorar el flux.
- 2.4 Renovació del mobiliari del menjador en mal estat i propostes de millora estètica i retolació del menjador de públic (taules, cadires...).

MD 2. Estat actual

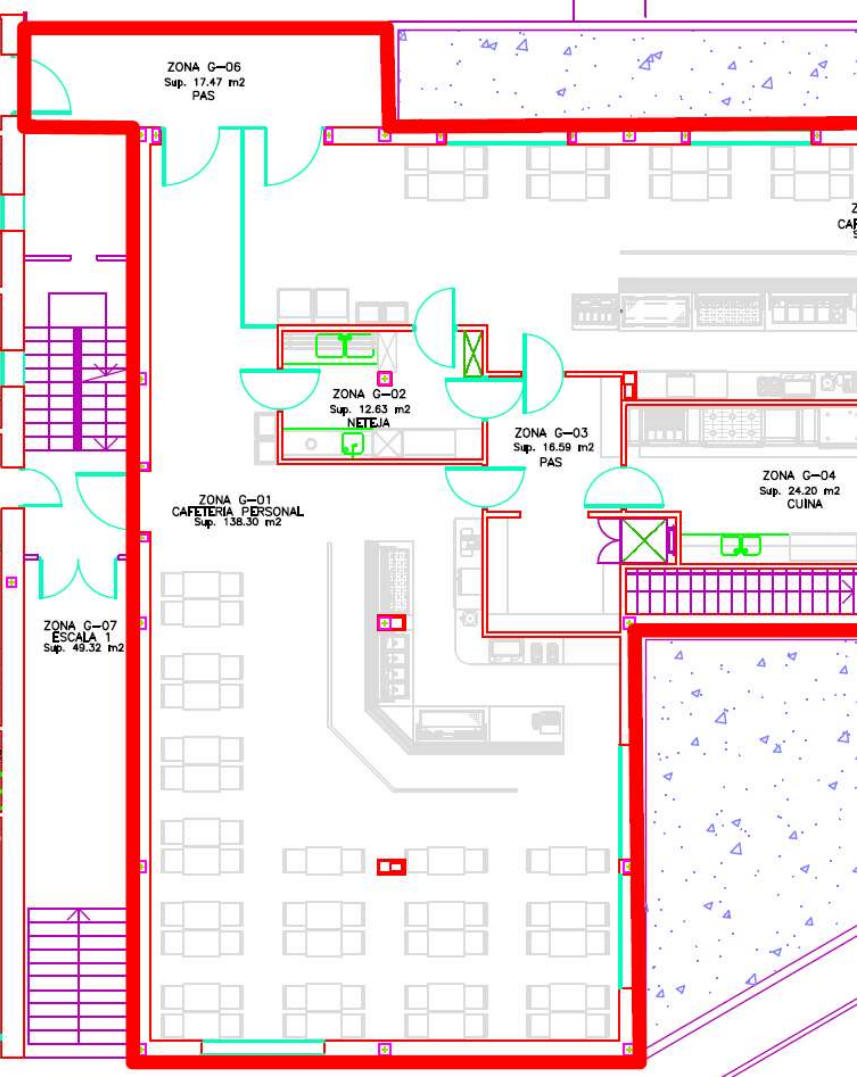
L'Hospital compta amb 2 cafeteries independents de treballadors i usuaris, amb unes zones de pas, zona bruta, neta i cuina comuns.

Les últimes intervencions a la cafeteria es van fer l'any 2012, i tot i haver fet actuacions de manteniment, presenta alguns elements de deteriorament significatius, tant dels elements d'obra civil i instal·lacions com dels equipaments.

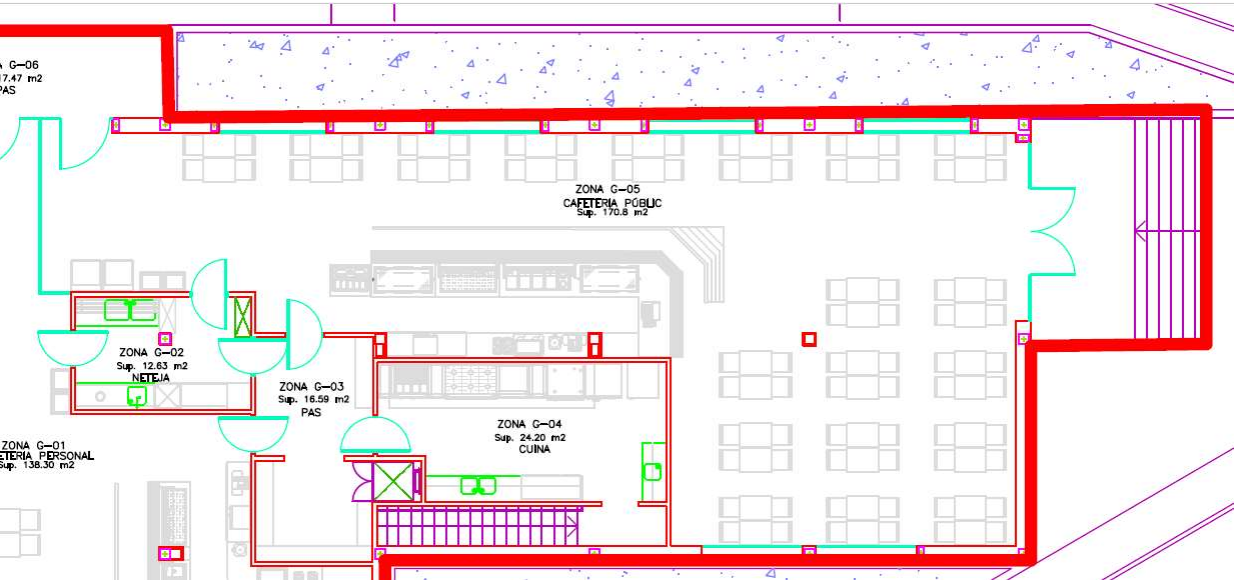
Cafeteria – Estat actual



Visió General: Cafeteries de públic i personal i cuina de cafeteria



Cafeteria de personal i accés a cuina de cafeteria



Cafeteria de public i accés a cuina de 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:

- Tenir en conte 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.
- La Climatització i la Il·luminació hem de complir normativa
- Es demanarà els certificats i legalitzacions pertinents

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

Cafeteria de públic i cafeteria de 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 (170 m2)

1.1 Renovació del sostre de plaques de fibra actual per falç sostre enregistralble fonoabsorvent i complint normativa

S'inclourà tot el desmuntatge i gestió del mobiliari i falç sostre existent i enllumenat

Subministra i col·locació de lluminària quadrada modular, de 596x596x91 mm, tipus LED, totalment muntada i comprovada.

1.2 Millora i renovació dels elements de 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.

- Continuïtat del flux del self
- Sistemes de comunicació entre les caixes i l'espai de recollida que minimitzi el temps d'espera.
- Reposició del moble bufet a mida. Projecte i execució



Conjunt de bufet compost per zona de safates, zona de begudes i cubes frias , zona de plaques calentes i zona de punt cafè i zona tpv



Zona interior de moble amb zones neutres amb mobles amb prestatges que s'ha de canviar

- Placa refrigerada especialment dissenyada per a mantenir, exposar i servir aliments freds (p. ex. postres, fruites, entrants freds presentats en plats o ramequines, etc.) assegurant el mantenint del producte exposat a les temperatures òptimes durant el temps de servei.
- Cúpules de vidre segurizado compost per lluna de 10 milimetros transparent, portés part interior carril amb led llum calida , franja de vinil negre de 80 mm per a tapar equip existent en la part interior
- Taula Gastronom de refrigeració amb calaixos
- Elements calents, placa vitroceràmica especialment dissenyada per a mantenir, exposar i servir aliments calents
- Pantalles calor ceràmica, tot inclòs.
- Vitrina
- Reserva calenta especialment dissenyada per a la seva encasti sota placa de cocció per al manteniment de productes calent

1.3 Millora de la imatge de la cafeteria

La cafeteria actualment te una imatge deteriorada que cal millorar. S'inclourà en la proposta un projecte de retolació sobre finestres i paret, així com la neteja i retirada de l'existent



2. Zona Menjador i atenció al personal (140 m2):

2.1 Renovació del sostre de plaques de fibra actual per falç sostre enregistrrable fonoabsorvent i complint normativa

S'inclourà tot el desmuntatge i gestió del mobiliari i falç sostre existent i enllumenat

Subministra i col·locació de lluminària quadrada modular, de 596x596x91 mm, tipus LED, totalment muntada i comprovada.

2.2 Millora i renovació dels elements de 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.

- Continuïtat del flux del self
- Sistemes de comunicació entre les caixes i l'espai de recollida que minimitzi el temps d'espera.
- Reposició del moble bufet a mida. Projecte i execució



Conjunt de bufet compost per zona de safates, zona de begudes i cubes frías , zona de plaques calentes i zona de punt cafè i zona tpv



Zona interior de moble amb zones neutres amb mobles amb prestatges que s'ha de canviar

- Placa refrigerada especialment dissenyada per a mantenir, exposar i servir aliments freds (p. ex. postres, fruites, entrants freds presentats en plats o ramequines, etc.) assegurant el mantenint del producte exposat a les temperatures òptimes durant el temps de servei.
- Cúpules de vidre segurizado compost per lluna de 10 milimetros transparent, portés part

interior carril amb led llum calida , franja de vinil negre de 80 mm per a tapar equip existent en la part interior

- Taula Gastronom de refrigeració amb calaixos
- Elements calents, placa vitroceràmica especialment dissenyada per a mantenir, exposar i servir aliments calents
- Pantalles calor ceràmica, tot inclòs.
- Vitrina
- Reserva calenta especialment dissenyada per a la seva encasti sota placa de cocció per al manteniment de productes calent

2.3 Millora de la imatge de la cafeteria

La cafeteria actualment te una imatge deteriorada que cal millorar. S'inclourà en la proposta un projecte de retolació sobre finestres i paret, així com la neteja i retirada de l'existent



3. Millora del sistema de climatització a les dues cafeteries.

Hi ha problemes de desconfort importants a les dues cafeteries degut al mal estat del sistema de climatització actual. Cal estudiar una instal·lació de garanteixi el correcte funcionament i les condicions ambientals adequades per als treballadors i usuaris.

Subministrament i muntatge de Splits cassettes nous trifàsic, reforma canonada de coure, suportaria, desaigües, prova de pressió en nitrogen sec, buits i posta en funcionament per personal qualificat.

També s'ha de tenir en compte el desmuntatge i gestió de residus de les instal·lacions i equips existents.

4. Muntatge i instal·lació

- Direcció tècnica, muntatge i posada en marxa de tot l'equipament
 - Plans d'instal·lació (lampisteria, electricitat i gas) i necessitats d'obra de paleta
 - Visites a obra amb Direcció Facultativa, assessorament i coordinació amb instal·ladors.
 - Connexió elèctrica i hidràulica de maquinària de tots els aparells de l'oferta a les preses realitzades per la propietat, segons pla d'instal·lacions facilitat
- Gestió documental

Partida que comprèn la gestió i redacció de tota la documentació de seguretat i salut necessària requerida per a la gestió, accés a l'obra i seguiment d'aquesta.

 - Inclòs pla de seguretat o avaluació de riscos. Segons petició del coordinador en matèria de seguretat i salut.
 - Llibre de subcontractació en cas que sigui necessari.
 - Obertura de centre de treball en cas que sigui necessari.
 - Tràmits per a adhesió a pla de seguretat existent i CAU. Segons petició del coordinador en matèria de seguretat i salut.
- Legalització frigorífica

Presentació de documentació bàsica necessària per a legalització d'instal·lació frigorífica industrial

ESTIMACIÓ PRESSUPOST DE LES ACTUACIONS A REALITZAR

REPOSICIONS	IMPORT S/IVA
CAFETERIA PUBLIC	
CANVI PLAQUES SOSTRE I IL.LUMINACIO	19.207,93 €
ROTULACIONS	7.649,21 €
MOBLE BUFET A MIDA	61.428,57 €
ELEMENTS MOBILIARI TAULELL (VITRINS, RESERVES, TAULA GASTRONOM, CUPUL.LES VIDRE...)	22.587,45 €
CLIMA	11.168,86 €
CAFETERIA PERSONAL	
CANVI PLAQUES SOSTRE I IL.LUMINACIO	15.650,79 €
ROTULACIONS	6.596,83 €
MOBLE BUFET A MIDA	49.206,35 €
ELEMENTS MOBILIARI TAULELL (VITRINS, RESERVES, TAULA GASTRONOM, CUPUL.LES VIDRE...)	15.300,55 €
CLIMA	6.830,80 €
MUNTATGE E INSTAL.LACIÓ	11.158,57 €
226.785,91 €	