

## *Informe de necesidad para la realización de las obras del “Proyecto Básico y de Ejecución de reforma de la cocina del Centro de Día Cartagena III -Murcia-.”*

El proyecto recoge la documentación necesaria para la realización de la reforma de la cocina del Centro de Día Cartagena III, según petición expresa de la Dirección del Centro, para mejorar la atención de los usuarios y ofrecer una mayor comodidad al personal que los atiende.

La cocina del Centro tienen poco espacio para atender las necesidades del Centro y la organización de los espacios destinados a almacenes es inadecuada. Por todo ello se requiere una mejor distribución de los espacios, tanto los dedicados a la preparación y cocción de los alimentos, como los espacios anejos, de almacenaje, además de los dedicados al personal.

Por otro lado, la exigente normativa de incendios recogida en el DB-SI del Código Técnico de la Edificación hace necesaria la disposición de un vestíbulo previo.

En el *Anexo 5.º Condiciones Específicas que deben reunir los Centros de Estancias Diurnas* se indica:

*“- Cocina: En caso de que el servicio de mantenimiento no sea concertado, la cocina deberá constar de zonas de preparación de la comida, cámaras frigoríficas que garanticen el perfecto estado de conservación de los alimentos, zona de lavado de vajilla, dotada de máquinas de lavaplatos y fregaderos.”*

Es por ello por lo que se readaptan los espacios existentes para la racionalización y mejor aprovechamiento del espacio disponible.

Murcia, Mayo de 2018  
*Firmado electrónicamente en el lateral*  
Fdo. Francisco H. Castellá Molina  
-Arquitecto-

