



PROIECT

HOTĂRÂREA NR. _____
din 26 martie 2015

privind aprobarea documentației tehnico-economice și a indicatorilor tehnico-economici ai investiției ”Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin”

Consiliul Județean Mureș,

Văzând Expunerea de motive nr. 5.859/19.03.2015 a Direcției Tehnice, solicitarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Mureș, nr. 1996/30.01.2015, privind necesitatea aprobării documentației tehnico - economice și a indicatorilor tehnico-economici ai investiției ”Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin”, precum și avizul comisiilor de specialitate, Potrivit prevederilor art. 44 din Legea nr.273/2006 privind finanțele publice locale, cu modificările și completările ulterioare,

În temeiul art.91 alin.1, lit. d, alin.5, lit. a, pct. 2 și al art.97 alin.1 din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

hotărăște:

Art.1. Se aprobă documentația tehnico - economică și indicatorii tehnico-economici ai investiției ”Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin”, valoarea totală a investiției (cu TVA inclus) fiind de 1.296.495,00 lei, echivalent a 291.905,00 euro, din care valoarea C+M este de 938.597,00 lei, echivalent a 211.324,00 euro. (1 euro=4,4415 lei curs BNR de 10.12.2014), conform devizului general cuprins în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art.2. Prezenta hotărâre se comunică Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Mureș care răspunde de aducerea sa la îndeplinire.

PREȘEDINTE
Ciprian Dobre

Avizat pentru legalitate
SECRETAR
Paul Cosma





EXPUNERE DE MOTIVE

privind aprobarea documentației tehnico-economice și a indicatorilor tehnico-economici ai investiției „Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin”

Având în vedere necesitatea asigurării de condiții optime pentru desfășurarea activităților de asistență socială la standardele impuse este necesară amenajarea bucătăriei și sălii de mese la CRRN Reghin.

Situația existentă

Având în vedere faptul că o parte din terenul și clădirile situate în Reghin, str. Castelului nr. 12 în care funcționează Centrul de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică (CRRN) Reghin au fost restituite fostului proprietar, printre care și corpul de clădire în care funcționa cantina și sala de mese, pentru buna funcționare a centrului este necesară amenajarea unui spațiu pentru pregătirea și servirea hranei persoanelor găzduite în acest centru.

În cadrul CRRN Reghin servesc masa un număr de 50 persoane adulte asistate, respectiv un număr estimativ de 50 copii aflați la Centrul Școlar pentru educație incluzivă nr. 3 Reghin . Copii servesc masa în cadrul CRRN Reghin în perioada anului școlar, în medie 8 luni /an, iar persoanele adulte servesc masa în permanență pe durata găzduirii lor în cadrul CRRN Reghin.

Pentru beneficiarii adulți, găzduiți în cadrul CRRN Reghin, conform standardelor de calitate, este obligatorie asigurarea zilnică a 3 mese pe zi, dintre care 2 mese calde, precum și a 2 gustări. Pentru copii se asigură servirea zilnică a mesei de prânz.

În prezent mâncarea pentru pacienții din cadrul CRRN Reghin este preparată într-o altă locație distinctă, la Centrul de Îngrijire și Asistență Reghin, aflat în celălalt capăt al orașului, pe B-dul Unirii, la cca. 5 km, unde se prepară și mâncarea pentru pacienții adulți ai CIA Reghin. Pentru pacienții CRRN Reghin normele nutriționale nu sunt identice cu cele ale pacienților în vârstă din cadrul CIA Reghin.

Astfel, trebuie preparată mâncare distinctă față de mâncarea pacienților maturi din CIA Reghin. După preparare, mâncarea este transportată cu mijloace auto la 5 km distanță la CRRN Reghin aflat în cartierul Apalina, în celălalt capăt al orașului.

În momentul de față, la parterul clădirii căminului internat este amenajat un oficiu unde mâncarea adusă este reîncălzită și porționată. Lângă oficiu există o încăpere destul de mică în care este amenajată " ad hoc" o cantină cu dimensiuni mici, nesatisfăcătoare pentru servirea mesei de către pacienți într-un singur schimb. Dimensiunile oficiului și cantina îndeplinesc doar parțial normele igienico-sanitare perscrise. De asemenea, prin procesul de reîncălzire, necesară datorită transportului cu mijloace auto pe distanță mare, mâncarea caldă își pierde din calitățile gustative și nutriționale.

Conform celor prezentate anterior, se impune amenajarea unei bucătării și a unei săli de mese prin modificarea unor părți din clădirea existentă în prezent, astfel



încât să se poată asigura prepararea hranei și servirea mesei pentru beneficiarii centrului în condiții optime și cu costuri cât mai scăzute.

De asemenea, având în vedere că instituția găzduiește persoane asistate care se deplasează greu, este necesară amplasarea sălii de mese într-o locație care să asigure servirea asistaților în condiții optime.

Pentru asigurarea hranei persoanelor aflate la CRRN Reghin precum și a copiilor aflați la Centrul Școlar pentru educație incluzivă nr. 3 Reghin, este necesară amenajarea bucătăriei și a unei săli de mese, cu anexe necesare pentru asigurarea condițiilor de igienă impuse (grupuri sociale, încălzire, iluminat sală de mese, asigurare curățenie, etc), ca urmare propunem realizarea lucrărilor minim necesare pentru asigurarea funcționalității de preparare și servire a hranei.

Ansamblul de clădiri care adăpostește Centrul de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică Reghin se compune din următoarele:

- 3 corpuri de clădire construite în regim P+2E , așezate paralel între ele , din care 2

corpuri , cele laterale nu au fost terminate , se află la stadiul nefinisat, iar corpul de clădire din mijloc este funcțional și adăpostește căminul internat, unde sunt cazați pacienții.

- 1 corp de clădire, denumit coridor central de legătură, construit în regim de tip parter care leagă cele 3 corpuri de clădire paralele P+2E. Prin acest coridor central se realizează accesul în corpul de clădire P+2E al căminului internat unde sunt cazați pacienții.

- 1 corp de clădire administrativ construit în regim de P+1E, așezat perpendicular pe

coridorul central de legătură și cu axul longitudinal paralel cu axul longitudinal al corpului de clădire P+2E din mijloc, care adăpostește pacienții internați. Parterul corpului de clădire administrativ în prezent este amenajat ca infirmerie cu cabinete medicale și saloane. La etajul 1 își desfășoară activitatea serviciul administrativ al CRRN Reghin.

În prezent parterul clădirii administrative, care este destinată pentru amenajarea bucătăriei are următoarele funcțiuni și suprafețe utile:

1. Cabinet medical 1 = 21,90 mp
2. Cabinet medical 2 = 19,30 mp
3. Salon medical 1 = 29,00 mp
4. Salon medical 2 = 21,90 mp
5. Camera = 12,40 mp
6. Camera 2 = 7,49 mp
7. Grup sanitar 1 = 5,58 mp
8. Grup sanitar 2 = 8,04 mp
9. Grup sanitar 3 = 4,17 mp
10. Grup sanitar 4 = 4,17 mp
11. Coridor = 36,01 mp
12. Hol si casa scarilor = 31,74 mp
13. Sterilizator = 4,17 mp
14. Sas 1 = 2,10 mp
15. Sas 2 = 2,10 mp
16. Sas 3 = 2,10 mp
17. Sas 4 = 3,16 mp
18. Sas 5 = 2,45 mp

Total Sutil existent I = 217,78 mp

Partea din clădirea coridorului central destinată amenajării sălii de mese are Sutil existent II= 112,57 mp . În total suprafața utilă existentă, destinată amenajării bucătăriei și cantinei Sutil existent total = 330,35 mp.



Amplasamentul: intravilanul municipiului Reghin, județul Mureș, strada Castelului nr. 12, în zona *Instutii publice și servicii* conform Planului Urbanistic General

Statutul juridic al terenului care urmeaza să fie ocupat

- teren în suprafață de 8131 mp situat în intravilanul municipiului Reghin. Teren înscris CF. nr. 52.572 Reghin , nr. topo 21/1 , proprietar STATUL ROMÂN în cota de 1/1.

Situația propusă

Scenarii propuse :

I. varianta zero - situația existentă , fără realizarea investiției:

- în prezent mâncarea pentru pacienții din cadrul CRRN Reghin este preparată într-o altă locație distinctă, la Centrul de Îngrijire și Asistență Reghin, aflat în celălalt capăt al orașului , pe B-dul Unirii, la cca. 5 km, unde se prepară și mâncarea pentru pacienții adulți ai CIA Reghin. Pentru pacienții CRRN Reghin normele nutriționale nu sunt identice cu cele ale pacienților în vârstă din cadrul CIA Reghin.

Astfel, trebuie preparată mâncare distinctă față de mâncarea pacienților maturi din CIA Reghin. După preparare , mâncarea este transportată cu mijloace auto la 5 km distanță la CRRN Reghin aflat în cartierul Apalina, în celălalt capăt al orașului.

În momentul de față, la parterul clădirii căminului internat este amenajat un oficiu unde mâncarea adusă este reîncălzită și porționată. Lângă oficiu există o încăpere destul de mică în care este amenajată " ad hoc" o cantină cu dimensiuni mici, nesatisfăcătoare pentru servirea mesei de către pacienți într-un singur schimb. Dimensiunile oficiului și cantina îndeplinesc doar parțial normele igienico-sanitare perscrise. De asemenea , prin procesul de reîncălzire, necesară datorită transportului cu mijloace auto pe distanță mare, mâncarea caldă își pierde din calitățile gustative și nutriționale.

În concluzie: în momentul de față , sunt asigurate doar parțial necesitatea acordării de șanse egale persoanelor minore cu handicap psihic și locomotor grav, necesitatea asigurării conținutului de servicii și a calității acestora în cadrul îngrijirilor de tip rezidențial pentru persoane minore cu handicap psihic și locomotor grav precum și Standardele de Calitate privind instituțiile rezidențiale, Ordinul 205/17.06.2005 al ANPH privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru Cerințele rezidențiale pentru persoane cu handicap, Normele Metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței Guvernului nr.68/2003 privind serviciile sociale.

II. varianta medie - amenajarea unei săli de mese pentru 50 de persoane pe coridorul de legătură și a bucătăriei la parterul clădirii adminisitrative cu o extindere nouă.

- în vederea asigurării conținutului de servicii și a calității acestora în cadrul îngrijirilor de tip rezidențial pentru persoane minore cu handicap psihic și locomotor grav precum și a acordării de șanse egale persoanelor minore cu handicap psihic și locomotor grav, pe lângă căminul internat pentru cazare și serviciul medical și administrativ existent, este necesară asigurarea calității hranei pacienților , precum și modul de servire al acesteia prin realizarea următoarelor facilități în cadrul CRRN Reghin:

- sala de mese pentru 50 de pacienți
- bucătărie proprie cu toate facilitățile ce derivă din acesta

Aceste facilități se vor realiza astfel:



a) Bucătărie:

- transformarea parterului clădirii administrative, unde acum funcționează dispensarul , în bucătărie, prin reconfigurarea și extinderea acestuia cu o clădire anexă tip. parter , în vederea obținerii tuturor încăperilor necesare funcționării bucătăriei. Bucătăria va fi reamenajată în acest scop, cu toate instalațiile aferente, tehnico-sanitare, încălziri, gaze naturale, ventilații.

De asemenea se va ține cont de recomandările expertizei tehnice și al auditului energetic, în sensul asigurării confortului termic și economiei de energie prin anveloparea întregii clădiri, inclusiv al extinderii necesare asigurării spațiilor funcționale a bucătăriei. De asemenea sunt prevăzute măsuri constructive de asigurare a exigențelor de siguranță în exploatare prin măsuri antiincendiu cu hidranți interiori și iluminat de siguranță în caz de incendiu, detectoare de fum, siguranța circulației personalului prin pardoseli noi, antiderapante. Totodată , au fost prevăzute măsuri care asigură exigențele tehnico-sanitare, placaje din faianță și gresie, zugrăveli lavabile antimucegai, tâmplărie interioară PVC , ușor de curățat. Conductele sanitare și cablurile vor fi îngropate și/sau mascate cu gipscarton în vederea împiedicării depunerilor de praf.

b) Sală de mese 50 persoane:

- amenajarea unei săli de mese pentru 50 de persoane în corpul de clădire care servește pentru coridor de legătură între cele 3 corpuri de clădire-cămin paralele. Pe acest coridor , există o zonă de capăt , separat prin ușa față de zona de mijloc circulată și care asigură accesul între exterior și căminul de mijloc, singurul funcțional în prezent. Pe această zonă de capăt al coridorului pot fi amenajate 6 mese a câte 6 persoane și 3 mese a câte 5 persoane, în total 51 de persoane. În afară de mobilier, în această zonă trebuie asigurat confortul termic prin termoizolații exterioare, tâmplărie performantă d.p.d.v. energetic conform auditului energetic și instalații de încălzire centrală, prin rețea de conducte și radiatoare alimentate de CT existentă și dimensionată în prealabil în acest scop. Încăperea trebuie dotată cu 3 chiuvete cu instalațiile sanitare aferente. Instalațiile electrice de iluminat și prize există și sunt funcționale. În rest, mai este necesară igienizarea interioară a încăperii prin rezugrăvirea pereților și a tavanelor.

Notă: Dispensarul care funcționează în prezent la parterul clădirii administrative se va muta în clădirea internat, la parter , în cele două încăperi care în prezent servesc ca oficiu și cantină. Acestea fiind amenajate și dotate cu toate utilitățile tehnico-sanitare , nu sunt necesare alte cheltuieli de amenajare în acest sens.

III. varianta maximă - construirea unei clădiri noi, cu sală de mese pentru 50 de persoane și bucătărie.

- în această variantă este necesară construirea unei clădiri pentru bucătărie cu toate

facilitățile aferente, inclusiv asigurarea utilităților necesare costul pe metru pătrat de construcție putem estima conform standardelor de cost la 380 euro la care se adaugă TVA, deci circa 470 euro/mp desfășurat, la care se adaugă cheltuielile cu asigurarea utilităților necesare realizării obiectivului, utilajele din bucătărie și dotările de mobilier pentru sala de mese și cele specifice pentru bucătărie.

- scenariul recomandat de către elaborator :

▫ **Scenariul cu varianta medie** - prin care se realizează amenajarea unei săli de mese pentru 50 de persoane pe coridorul de legătură și realizarea bucătăriei la parterul clădirii administrative cu o extindere nouă.

▫ **Avantajele scenariului recomandat sunt:**



- costul cu circa 50% mai scăzut al lucrărilor de construcții față de varianta maximală, clădirile în care se vor amenaja sala de mese și bucătăria există și sunt funcționale, sunt asigurate toate utilitățile, inclusiv centrala termică care asigură suficientă caldură , fără să fie necesară schimbarea cazanelor.
- în cadrul prezentei investiții se va asigura și confortul termic prin anvelopare, al etajului clădirii administrative , unde lucrează personalul administrativ.
- singura clădire nouă care trebuie realizată este o extindere de tip parter cu suprafața construită desfășurată de 94,00 mp.
- prin această investiție vor fi create noi locuri de muncă atât în faza de execuție cât și în faza de operare.
- nu în ultimul rând, se îmbunătățește calitatea serviciilor de asistență și integrare socială a pacienților, atingând standarde europene în domeniu.

Descrierea constructivă, funcțională și tehnologică a investiției

I. Descrierea funcțională

Principalul serviciu pe care îl oferă beneficiarilor investiția " Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin" este:

- componenta de preparare a mâncării - bucătărie cu toate funcțiunile aferente
- componenta de servire a mesei - sală pentru servirea mesei de 3 ori pe zi cu toate facilitățile

II. Descrierea constructivă

▫ **sala pentru servirea mesei** se va amenaja pe porțiunea de capăt al clădirii coridorului de legătură aflată în vecinătatea bucătăriei, între axele C-D. În acest sens va fi tăiat un gol de ușă în peretele comun între extindere bucătărie și sală de mese, pentru introducerea mâncării în sala de mese din bucătărie. În sala de mese vor fi amenajate 3 chiuvete cu instalațiile sanitare aferente pentru spălarea mâinilor. În momentul de față porțiunea coridorului care va fi amenajată pentru servirea mesei este separată de restul coridorului printr-un zid despărțitor și ușă . Accesul din cămin în sala de mese se va asigura prin această ușă existentă . Deoarece partea coridorului în care se va amenaja sala de mese nu este încălzită, nefiind folosită în prezent, este necesară dotarea sălii de mese cu instalații de încălzire centrală. Agentul termic va fi asigurat din centrala termică existentă .

Alte lucrări de amenajare necesare:

- anveloparea clădirii sălii de mese cu termosistem și tâmplărie performantă energetic, pardoseli noi din gresie ceramică antiderapantă, reparații la pereți și tavane și rezugrăvirea sălii de mese cu vopsea lavabilă . Sala pentru servirea mesei va fi dotată cu 6 mese pentru 6 persoane, și 54 de scaune.

- la parterul corpului de clădire administrativ existent se va amenaja o **bucatarie** pentru prepararea mâncării calde și reci. Pentru a asigura toate funcțiunile necesare bucătăriei este necesar extinderea parterului cu un corp de clădire nou .

Astfel la parterul corpului de clădire existent se vor amenaja următoarele spații : depozitul de pâine, depozitul de băuturi, magazia pentru materiale de curățenie, depozitul de deșeuri, preparare pește, preparare ouă, depozit de ouă, depozit de conserve și făinoase, depozit de legume, preparare carne, depozitul de carne, depozitul de ulei și coloniale, grup sanitar personal, vestiar alb, vestiar negru, recepție marfă, birou magazioner, depozit ambalaje, coridor și hol acces cu casa scării pentru etaj. În extinderea propusă vor fi amenajate următoarele spații: oficiu, bucătăria rece, bucătăria caldă, spălătorie veselă, depozit veselă. Joncțiunea dintre clădirea existentă și extinderea propusă se va realiza prin crearea unor goluri de uși în zidul comun existent care separă aceste două corpuri de clădire.

Pentru amenajarea bucatariei sunt necesare următoarele lucrări:



recompartimentarea parterului existent cu pereți despărțitori din gipscarton, construirea corpului de clădire pentru extindere, cu structura din zidărie confinată cu sâmburi și centuri din beton armat și planșeu din beton armat, pe fundații izolate și legate între ele cu grinzi de fundare pentru susținerea zidăriei, șarpantă din lemn și învelitoare din țiglă metalică. Atât clădirea existentă cât și extinderea nouă vor fi anvelopate cu termosistem compus din polistiren expandat de 10 cm la pereți și 5 cm

la soclu, polistiren extrudat de 5 cm sub pardoseli și vată minerală de 20 cm în pod

Tâmplăria exterioară existentă se va schimba cu tâmplărie PVC cu geam termopan iar

la extindere se va monta tot tâmplărie PVC performantă energetic. Tâmplăria interioară se va executa din profile PVC cu geam simpu sau cu placaj PVC.

Pardoselile vor fi executate din gresie ceramică antiderapantă la toată bucătăria. Finisajele pereților interiori și a tavelor vor fi din vopsea lavabilă antimucegai.

La exterior se va aplica tencuială decorativă structurată și hidrofugă în cazul soclului.

Instalațiile interioare vor fi refăcute în cazul clădirii existente iar în extindere se vor executa lucrări de instalații noi. Acestea sunt : instalații sanitare de apă-canal, instalații de hidranți interiori, instalații de încălzire, instalații electrice de iluminat, forță și de siguranță, instalații de telefonie și internet la biroul magazionerului, instalații interioare de gaze naturale, instalații de ventilare a bucătăriei calde. Apa caldă menajeră și agentul termic va fi asigurat din centrala termică existentă, care este dimensionată și construită astfel încât poate asigura aceste utilități, nefiind necesar intervenții în C.T.

Curentul electric va fi asigurat din tabloul principal aflat pe coridorul central. Puterea instalată este suficientă pentru a asigura sporul de putere necesar funcționării extinderii. În clădirea existentă nu este necesar spor de putere pentru instalațiile electrice.

Prin anveloparea clădirii energia necesară încălzirii se va reduce cu cca 50%. În zona aceasta a orașului Reghin încă nu există rețea de canalizare orășenească.

Canalizarea apelor menajere va fi asigurată prin fosa septică vidanjabilă existentă.

Pentru conducerea apelor menajere de la bucătărie a fost prevăzut o rețea de canalizare exterioară între clădirea bucătăriei și fosa septică vidanjabilă cu intercalarea unui separator de grăsimi. De asemenea bucătăria va fi dotată cu aparatură și mobilier specific, astfel: cameră frigorifică din panouri poliuretan, frigider, mașini de gătit pe gaz metan, mese inox, rafturi inox, spălătoare inox, dulapuri inox, dulapuri haine PAL, hote profesionale, robot de bucătărie, mașini de spălat vase și veselă, cărucioare și aparatură de birotică.

Caracteristicile principale ale construcțiilor din cadrul obiectivului de investiții, specifice domeniului de activitate și variante de realizare a investiției cu recomandarea variantei optime pentru aprobare

I. Sala de mese

- structura de rezistență a coridorului existent unde se va amenaja sala de mese este din zidărie din bloc ceramic confinată cu sâmburi și centuri din beton armat, cu planșeu din beton armat.

- încăperea este dotată cu instalații electrice de iluminat și prize funcționale

- instalațiile sanitare noi sunt din tuburi PVC pentru scurgere iar cele pentru apă rece și caldă din țevă PP-R îmbinată la cald.



- instalațiile de încălziri vor fi realizate din țevă de cupru și radiatoare din oțel, iar agentul termic va fi asigurat din CT existentă prin conducta de cupru tur-retur.
- pardoselile sunt prevăzute din gresie antiderapantă, finisajele la pereți cu vopsea lavabilă antimucegai.
- tâmplăria exterioară este prevăzută din PVC cu geam termopan

II. Bucătăria

- structura de rezistență a clădirii existente unde se amenajează bucătăria este : fundații continui din beton , zidărie de cărămidă 37,5 cm grosime, planșee din beton armat , scări acces etaj din beton armat.
- structura de rezistență a extinderii este prevăzută astfel: fundații izolate cu grinzi de fundare, zidărie din bloc ceramic 25 cm grosime consolidată cu sâmburi și centuri din beton armat, planșeu din beton armat peste parter, șarpantă din lemn.
- arhitectura : anvelopă termizolantă sub pardoseli, la pereții exteriori și în podul clădirii, finisaje exterioare din tencuială decorativă, tâmplărie exterioară din PVC cu geam termopan, tâmplărie interioară din profile PVC cu geam și placaj simplu, pereți de compartimentare din gipsaton, pardoseli din gresie neglazurată, antiderapantă, placaje din faianță albă, zugrăveli lavabile antimucegai.
- instalații de ventilare cu hote industriale în zona de gătit, instalații electrice de iluminat, forță și siguranță, priză de pământare realizată cu platbandă zincată și electrozi din țevă , instalații de gaze naturale, instalații de încălziri cu radiatoare din oțel și țevă cupru, instalații de canalizare interioară cu tuburi de scurgere din PVC ignifugat, instalații de apă rece și caldă menajeră din țevă PP-R cu dotări aferente.

In cadrul investitiei se vor realiza următoarele încăperi cu funcțiunile aferente:

□ Sala de mese - 112,60mp

□ Bucătărie

- birou magazioner - 11,05 mp
- bucătărie caldă - 34,30 mp
- bucătărie rece - 18,95 mp
- oficiu - 28,15 mp
- depozit ambalaje - 11,05 mp
- depozit băuturi - 8,65 mp
- depozit carne-cameră frigo - 9,15 mp
- depozit conserve și făinoase - 8,90 mp
- depozit legume - 12,90 mp
- depozit ulei și coloniale - 3,75 mp
- depozit ouă - 4,30 mp
- depozit pâine - 8,65 mp
- depozit ustensile curățenie - 4,30 mp
- depozit deșeuri menajere - 3,10 mp
- preparare pește - 6,95 mp
- preparare ouă - 6,95 mp
- preparare legume - 8,65 mp
- preparare carne - 8,65 mp
- recepție marfă - 12,92 mp
- grup sanitar - 2,75 mp
- vestiar alb - 4,20 mp
- vestiar negru - 4,20 mp
- grup sanitar vestiar - 4,80 mp
- hol acces personal și casa scării - 32,30 mp
- hol acces la deșeuri - 7,04 mp
- coridoare - 22,60 mp

Total suprafețe utile amenajate - 402,00 mp

Principalii indicatori tehnico-economici ai investiției



Durata de realizare propusă a investiției : 9 luni

Finanțarea investiției

Investiția va fi finanțată din fonduri alocate de Consiliul Județean Mureș pentru D.G.A.S.P.C. Mureș.

Valoarea estimativă a investiției (inclusiv TVA) conform devizului general este de 1.296.495,00 lei, echivalent a 291.905,00 euro, din care valoarea C+M este de 938.597,00 lei, echivalent a 211.324,00 euro.

Având în vedere cele prezentate anterior, supunem spre dezbatere și aprobare documentația tehnico-economică și indicatorii tehnico-economici ai investiției ”Amenajare bucătărie și sală de mese la CRRN Reghin”

VICEPREȘEDINTE,
Ovidiu Dancu

DIRECTOR EXECUTIV,
ing. Ignat Ionel

Întocmit: Ene Gabriela
Verificat: Șef Serviciu: ing. Carmen Pătrân
Ex. 1

