

## MEMORIA DESCRIPTIVA

PROYECTO EJECUTIVO PARA LA INSTALACION DE GAS A GRANEL

Ubicación: CECAP Montevideo – Juan José Quesada 3671

---

### CONSIDERACIONES GENERALES

Se trata de un Centro de Estudios ubicado en la calle Quesada 3671 con una población de 400 alumnos aproximadamente.

El edificio anexo de este Centro esta dedicado a la actividad de talleres de gastronomía que ha aumentado su población y la cantidad de horas de clase. Actualmente el funcionamiento de la cocina es a través de hornos y anafes que se abastecen a supergas con garrafas de 13 Kg.

Dado el riesgo que esto implica se plantea realizar el abastecimiento a través de gas a granel de acuerdo al esquema que se adjunta.

### Objetivo:

- Obtener recaudos completos para la realización de un llamado a precio para la ejecución de los trabajos.
- Realizar el relevamiento in situ para comprender el funcionamiento e incluir todos los elementos necesarios en el proyecto. El mismo deberá quedar bien definido y con todas las precauciones necesarias.
- Un proyecto Ejecutivo firmado por un gasista certificado y que cumpla con todas las normas, y requerimientos de seguridad que se exige para este tipo de instalación. (Proyecto y gasista matriculado con los requerimientos según URSEA RE126/014)

(Estos recaudos a su vez serán un insumo de consulta y de punto de partida para una posible ampliación.)

### Descripción de tareas

Se solicita la confección de los recaudos necesarios para la fácil comprensión de todos los elementos que compondrán la nueva instalación de gas a granel. Se deberá graficar el tendido completo, la ubicación de los tanques, los materiales, las secciones, y todos los elementos de seguridad que acompañan el sistema.

Se deberá prever en la propuesta un crecimiento de dos hornos y dos anafes más de los que existen actualmente.

Para dicho relevamiento se solicita inspeccionar ocularmente y entender el funcionamiento de la actividad que allí se desarrolla.

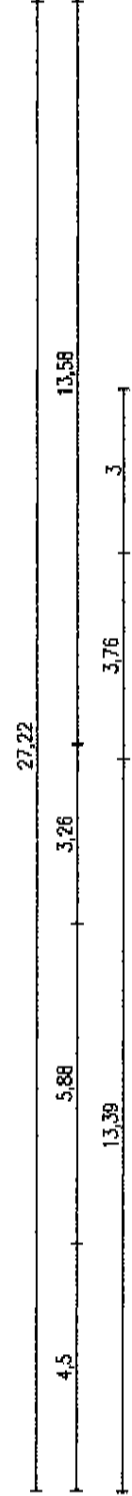
Se solicita a su vez la realización de una memoria como complemento para la correcta comprensión del sistema al momento de la ejecución.

El producto final deberá ser:

- Reacondos gráficos de acuerdo a lo antes mencionado, y donde se incluyan materiales y características de la instalación :
  - Plantas
  - Corte integral: los que sean necesarios para la fácil comprensión del sistema. (Mínimo dos )
  - Detalles necesarios para la fácil comprensión del sistema
- Memoria con los cálculos y descripción de los componentes
- Firma técnica de un gasista que avale los cálculos y que el sistema cumple con todas las normas de seguridad requeridas.

**Se deberá definir las visitas al lugar con Mónica Castro de Mantenimiento – Tel 22093295**  
**Por consultas del llamado dirigirse a Planeamiento Edificio del MEC: [planeamiento@mec.gub.uy](mailto:planeamiento@mec.gub.uy)**

SP/s

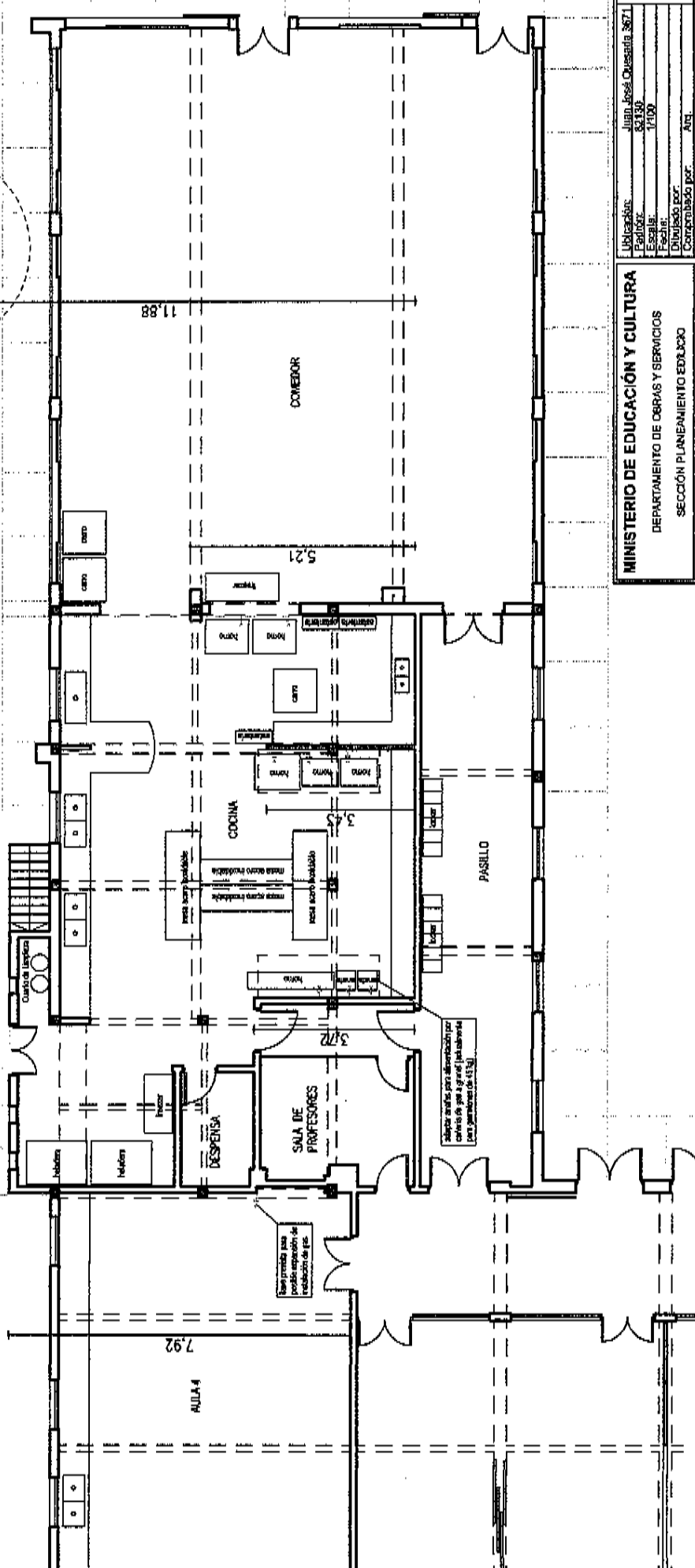


Aparato de gas gasear - 2  
 unidades de 100 l (total de  
 gases: 500 mm presión)

Inodoro de baño  
 para las lavabos

Jaula de hornos con horno de 30 l m.  
 prevista para 3 hornos de 100 kg en  
 caso de expansión

Pasadizo de  
 acceso al  
 personal



<b>mec</b>		Filma: _____ Asunto: Plano cocina
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEPARTAMENTO DE OBRAS Y SERVICIOS SECCIÓN PLANEAMIENTO EDILICIO		
Ubicación: Juan José Ousadia 3671	Autor: Juan José Ousadia 3671	
Proyecto: 53130	Fecha: 11/00	
Escala:	Comprobado por:	
Dibuñado por:	Anej:	
Lámina:		

AULA 4

DESPENSA

SALA DE PROFESORES

COCINA

COMEDOR

PASILLO

Se han previsto para  
 el personal de  
 la cocina

mesa para lavado  
 mesa para lavado  
 mesa para lavado  
 mesa para lavado  
 mesa para lavado

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno

Horno