

MANUAL DE OBRA CIVIL E INSTALACIONES REQUERIDAS PARA LA ADAPTACION DE FRANQUICIAS ITOS



CONTENIDO

índice:

PRESENTACIÓN Y PROPÓSITO.

1. SELECCION DE LOCAL

2. LEVANTAMIENTO DEL LOCAL

3. OBRA CIVIL

4. INSTALACIONES

5. EQUIPO ADICIONAL

6. DETALLES

7. CONCLUSIONES

Presentación y Propósito

El principal objetivo de este manual es el de servir como una guía en el proceso Civil e Instalaciones, de la adecuación de los locales para convertirlos en una franquicia de ITOS, este propósito comienza desde la selección de los locales hasta la terminación de las instalaciones y acabados para recibir el equipo y mobiliario, lo podemos resumir de la siguiente manera:

1. SELECCION DE LOCAL: De acuerdo a los 4 tipos de franquicias (Máster Plus, Máster Estándar, Junior Básico y Junior Compacto), el equipamiento y la necesidad en metros cuadrados nos señala el tamaño y la característica que deben de tener los locales a seleccionar, es decir, aparte del tamaño se debe contar con espacios para equipos y complementos adicionales (Como tinacos, compresores, chillers, boilers, equipos de aire acondicionado) además en el caso de las secadoras se deberá contar con una pared en donde se pueda desalojar el aire caliente.

2. LEVANTAMIENTO DEL LOCAL: Este punto es vital importancia para la elaboración del proyecto debido a que un error en las medidas o en la forma del local nos llevará a un proyecto mal enfocado que a su vez puede repercutir en rentar un local inadecuado y en el momento de ejecutar la obra civil nos generará pérdida económica y de tiempo, por lo que se recomienda de preferencia si no se tienen planos por parte del propietario contratar a una persona capacitada para este trabajo, puede ser un Arquitecto, Ingeniero o un Técnico en construcción el cual debe de hacer un levantamiento de tal manera que al plasmarlo en una hoja de papel o un archivo se pueda dibujar de manera exacta, esta capítulo nos dará la pauta para este tema.

3. OBRA CIVIL: Para poder tener un buen funcionamiento cada franquicia se debe de hacer un proyecto de distribución sobre los locales seleccionados lo que llevará a decidir sobre cambiar algunas paredes, pisos, losas, cancelería, etc. También tomando en cuenta las instalaciones requeridas para los equipos que se instalarán se deberán considerar demoliciones, muros y plafones, bases, techumbres y por último de acuerdo a la imagen de la cadena ITOS se colocaran los acabados adecuados.

4. INSTALACIONES: Los equipos una vez distribuidos se deben de alimentar con lo necesarios para poder tener un buen desempeño y no deberán de estar condicionados a restricciones en cuanto al uso programado por lo que las instalaciones además de alimentar deben de ser adecuadas a las especificaciones de cada equipo y de funcionamiento global de la franquicia, este factor puede ser también determinante para poder seleccionar un local, este manual nos describirá que materiales y consumos son los indicados para cada tipo de franquicia, así como sus trayectorias.

5. EQUIPO ADICIONAL: Para que algunos equipos puedan funcionar en algunos casos se requieren equipos o accesorios de apoyo como compresores, chillers, tinacos, etc. Así mismo para poder ayudar en lavado y secado se tiene la opción la de integrar equipos caseros este manual informará que equipos seleccionar.

6. DETALLES. No debe de quedar duda en la instalación de los equipos porque en algunos es de manera definitiva y deben de cumplir con ciertos detalles para poder tener accesibilidad en un mantenimiento, seguridad, una fijación segura para el mejor desempeño y una apariencia estándar con las otras franquicias, por lo tanto en este capítulo incorporaremos los detalles en dibujo y fotografía de los casos más representativos.

7. CONCLUSIONES: Por último una vez leído este manual se tiene que pensar de que manera podemos hacer el mejor uso del mismo, para lo cual en este capítulo se mostrará un diagrama de instrucciones para poder llegar a un listado de especificaciones de su franquicia y poder hacer de manera rápida un estudio de costos, tiempos y calidad, lo cual servirá de manera inmediata para contratar al contratista o si se hace de manera directa empezar rápidamente los trabajos de adecuación.

Esperamos que el manual sea de utilidad para cualquier usuario, cualquier duda al respecto recurrir al STAFF de ITOS, antes de comenzar con los trabajos de adecuaciones o remodelaciones.

1. Selección de Local

Estamos de acuerdo que el motivo principal para poder seleccionar un local es el comercial, es decir en donde se puedan obtener mejores ventas, por lo que una vez que se tengan los prospectos adecuados a este factor se tiene que Sumar también su funcionalidad en la operación de acuerdo al modelo de franquicia (Máster Plus, Máster Estándar, Junior Básico y Junior Compacto) y por último las capacidades en instalaciones para integrar los equipos y el alojamiento de equipos adicionales.

A continuación enumeramos los modelos de franquicias y los Servicios:

SERVICIOS	MODELOS DE NEGOCIO			
	MÁSTER		JUNIOR	
	Plus	Estándar	Básico	Compacto
	6 Servicios	4 Servicios	3 Servicios	2 Servicios
Espacio en m ² requerido	Desde 80.00	Desde 60.00	Desde 40.00	Desde 25.00
Tintorería rápido	ok	ok		
Arreglo de ropa	ok	ok	ok	ok
Reparación de Calzado y Bolsas	ok			
Lavandería	ok	ok	ok	
Planchado	ok	ok	ok	ok
Bordados computarizados	ok			

También de acuerdo a cada modelo se van a requerir ciertos equipos, servicios y espacios que son determinantes para tomar la decisión final para la renta o compra del local, como son:

- Área y Forma del local en la tabla anterior se muestran las áreas aproximadas requeridas, pero si son menores y el local tiene una forma tal que se pueda efectuar una buena distribución de modo que los equipos se puedan ubicar de tal manera que exista una funcionalidad adecuada se puede seleccionar, si el local es de forma muy irregular, con ángulos muy agudos, lados muy alargados, muy encerrado (Poca ventilación), no son recomendable pero antes de descartar cualquier local se tiene que verificar con ITOS, así mismo antes de comprometerse a rentar es recomendable que ITOS, elabora una distribución preliminar.

b) Áreas para Equipos Adicionales, cada modelo de acuerdo a sus servicios puede requerir además del área del mismo, un área adicional para alojar más equipos auxiliares, varían de acuerdo al modelo, también en el caso de los equipos que cuenten con el servicio de lavandería se debe considerar con una pared en la cual la(s) secadora(s) de ropa pueda(n) desalojar el aire caliente de manera adecuada y segura.

c) Disponibilidad y Capacidad de los Servicios (Agua, Luz, Drenaje, Gas, Teléfono) se debe de contar con los requeridos para cada modelo, al pie del local, Se verificará cuidadosamente que los servicios sean los adecuados y estén al pie del local (Se da el caso sobre todo en algunos centros comerciales que la electricidad se facilita a distancias muy largas, de tal manera que el costo de arrimarlos pueda significar un monto casi tan alto como toda la adecuación completa) el hecho de contar con los servicios no es garantía que el local sea adecuado, además se debe de contar con la capacidad y especificación requerida (Diámetros, Energía Monofásica o Trifásica) debido a los tipos de equipos, se tomará en cuenta también que si no se tiene la capacidad adecuada en algunas ocasiones se tiene que hacer un gran desembolso, este tema también se recomienda confirmar con ITOS.

d) Reglamentación en Centros, Plazas Comerciales y Edificios, en algunos de estos inmuebles a veces la reglamentación se torna muy difícil para poder instalar algunos modelos de negocio, antes de hacer algún compromiso se verificará lo siguiente:

I. Solicitar el manual de adecuación de locales, en el cual deben de venir que trabajos (También los horarios ya que esto puede significar que el periodo de gracia contra el programa de trabajo de la adecuación no sea el adecuado) se pueden efectuar dentro de las instalaciones de la plaza o edificio, en algunas ocasiones no se permiten ranurar paredes, o aplicar acabados en las mismas lo que incrementa los costos debido a que se deben considerar paredes falsas adicionalmente.

II. Capacidad de Suministro de los servicios (Ver punto anterior), este inciso es muy importante porque se puede tener la capacidad en las instalaciones pero por reglamentación no se puede suministrar al local o locales más de lo que el reglamento establece o por capacidad del transformador principal, en algunas ocasiones se deberá de instalar un transformador propio del negocio.

III. Trayectorias y materiales de Instalaciones: En este puntos se revisará la reglamentación (Si se pueden pasar tuberías eléctricas, gas, agua, acomodos y arreglos, espacio para este negocio en particular), para ver como vienen las acometidas si subterráneas o por algún pasillo y también se preguntará si las instalaciones que se efectuarán se tienen que pasar por plafón, subterránea o por pared.

IV. Espacio para equipos auxiliares en pasillos o azoteas (Compresores, boilers, condensadores, chillers.)

Una vez dicho lo anterior presentamos unas tablas para clarificar los puntos mencionados en los párrafos anteriores, a continuación se muestra la del modelo:

Una vez dicho lo anterior presentamos unas tablas para clarificar los puntos mencionados en los párrafos anteriores, a continuación se muestra la del modelo:

JUNIOR COMPACTO

SERVICIOS Y EQUIPOS	MODELO DE NEGOCIO					
	JUNIOR COMPACTO					
	Eléctrico	Aire	Agua	Drenaje	Equipo adicional	Área adicional
	2 Servicios					
Espacio en m ²	Desde 25.00m ²					
Arreglo de Ropa						
a) 1 Máquina marca Brother	110v	no	no	no	no	no
b) 1 Máquina sobrehiladora marca Futura	110v	no	no	no	no	no
c) 1 Máquina bastilladora marca Treasure	110v	no	no	no	no	no
Planchado						
a) 1 Plancha (Varios modelos)(*)	220v (2f, 3f), 100v	1/2 (*)	Caliente 1/2 (*)	1-2 (*)	Boiler y compresor (*)	Opcional (*)
b) Transportador de ropa (opcional)	220v, 2f	no	no	no	no	no
Nota: (*) de acuerdo al modelo La plancha puede llevar compresor y boiler, solamente boiler o ninguno de los dos igualmente el drenaje y el suministro de agua al pie del local						

Este modelo en resumen requiere de lo siguiente:

a) Área y Forma del local: Se debe contar con un área mínima de 25.00 m² en el caso de no llevar baño en caso contrario se le sumará esta área, en cuanto a la forma se puede decir que preferentemente el espacio sea de una forma regular (Cuadrado o rectángulo sin lados muy diferentes) los ángulos es mejor si son rectos (90 grados), en ocasiones de acuerdo a la forma del local es conveniente instalar un transportador automático de colgado de ropa el cual nos ahorra espacio, pero para tener una mejor opinión se debe consultar con ITOS y de ser necesario hacer una distribución preliminar y ver su funcionalidad.

b) Áreas para Equipos Adicionales: En este caso solamente se tienen dos equipos que preferentemente se debe instalar fuera del área del local y son un compresor para suministro de aire de la plancha y el boiler para el agua caliente también de la plancha, y se requerirá montarlos en alguna azotea o en un pasillo de servicios, aunque en ocasiones se pueden instalar adentro del local en un área en donde se pueda eliminar su sonido en el caso del compresor y ventilación en el caso del boiler (Cerca de una ventana).

c) Disponibilidad y Capacidad de los Servicios: Este modelo requiere los siguientes servicios para su operación:

I. Suministro de agua potable con un diámetro de 1/2".

II. Descarga de drenaje mínimo de 2", si no lleva baño interior (En caso de no contar con ello se puede solucionar de otras maneras) y de 4" si lleva baño.

III. Suministro de Electricidad 220 v Monofásica con una carga aproximada de 51.56 amperes y 11.48 kva de Trifásica para una carga aproximada de 53.86 amperes conectado y 12.0 kva contratado.

IV. Se requiere gas de 1/2".

V. Se requiere una línea de teléfono.

d) Reglamentación en Centros, Plazas Comerciales y Edificios: Antes de hacer algún compromiso se verificará lo siguiente:

I. Solicitar el manual de adecuación de locales.

II. Comparar la capacidad de Suministro de los servicios, con lo indicado en el punto anterior para ver si se puede suministrar lo que requiere.

III. Verificar las trayectorias de las acometidas preguntar por donde podemos pasar las de las alimentaciones de los equipos, sin van por plafón, piso, pared, etc.

IV. Verificar si se pueden acomodar el boiler y el compresor en algún pasillo o en la azotea si no se puede, probablemente se requerirá mas área y ventilación para el boiler.

JUNIOR BÁSICO

SERVICIOS Y EQUIPOS	MODELO DE NEGOCIO					
	JUNIOR BÁSICO					
	Eléctrico	Aire	Agua	Drenaje	Equipo adicional	Área adicional
Espacio en m ²	3 Servicios Desde 40.00m ²					
Arreglo de Ropa						
a) 1 Máquina marca Brother	110v	no	no	no	no	no
b) 1 Máquina sobrehiladora marca Futura	110v	no	no	no	no	no
c) 1 Máquina bastilladora marca Treasure	110v	no	no	no	no	no
Lavado						
a) 1 Lavadora industrial (Varios modelos) (**)	220v (2f, 3f)	no	F,C 1/2 (**)	2 (*)	Boiler (**)	Opcional (**)
b) 1 Secadora industrial (Varios modelos) (***)	220v (2f, 3f), 110v	no	no	no	Tanque Est. (***)	Opcional (***)
Planchado						
a) 1 Plancha (Varios modelos) (*)	220v (2f, 3f), 100v	1/2 (*)	Caliente 1/2 (*)	1-2 (*)	Boiler y compresor (*)	Opcional (*)
b) Transportador de ropa (opcional)	220v, 2f	no	no	no	no	no
Nota: De acuerdo a los modelos (*) La plancha puede llevar compresor y boiler, solamente boiler o ninguno de los dos igualmente el drenaje y el suministro de agua (**) Las lavadoras pueden usar ocasionalmente solo agua fría, el boiler puede ser eléctrico (***) La secadora puede usar gas natural, gas LP o puede ser eléctrica.						

Este modelo en resumen requiere de lo siguiente:

a) Área y Forma del local: Se debe contar con un área mínima de 40.00 m² en el caso de no llevar baño en caso contrario se le sumará esta área, en cuanto a la forma se puede decir que preferentemente el espacio sea de una forma regular (Cuadrado o rectángulo sin lados muy diferentes) los ángulos es mejor si son rectos (90 grados), en ocasiones de acuerdo a la forma del local es conveniente instalar un transportador automático de colgado de ropa el cual nos ahorra espacio, pero para tener una mejor opinión se debe consultar con ITOS y de ser necesario hacer una distribución preliminar y ver su funcionalidad.

b) Áreas para Equipos Adicionales: Aquí el número máximo de equipos adicionales puede llegar a 3 (Boiler, Compresor y Tanque estacionario) preferentemente se deben instalar fuera del área del local y son un compresor para suministro de aire de la plancha (No requerido en algunos modelos) y el boiler para el agua caliente para la lavadora y la plancha (No requerido en algunos modelos de planchas y si se lava con agua fría o es eléctrico), Tanque estacionario para boiler y secadora (No requerido si se tiene gas natural o si la secadora y boiler son eléctricos) y se requerirá montarlos en alguna azotea o en un pasillo de servicios, aunque en ocasiones se pueden instalar adentro del local (No el tanque) en un área en donde se pueda eliminar su sonido en el caso del compresor y ventilación en el caso del boiler (Cerca de una ventana).

c) Disponibilidad y Capacidad de los Servicios: Este modelo requiere los siguientes servicios para su operación:

I. Suministro de agua potable con un diámetro de 1/2"-3/4".

II. Descarga de drenaje de 4".

III. Suministro de Electricidad dependiendo de los modelos de la plancha secadora y lavadora de 220 v Monofásica con una carga aproximada de 72.52 amperes y 16.14 kva contratados, Trifásica para una carga aproximada de 88.18 amperes conectado y 19.63 kva contratado.

IV. Se requiere gas de 1/2" o un tanque estacionario de otro modo el boiler y la secadora deben ser eléctricos y se lavara solo con agua fría.

V. Se requiere una línea de teléfono.

d) Reglamentación en Centros, Plazas Comerciales y Edificios: Antes de hacer algún compromiso se verificará lo siguiente:

I. Solicitar el manual de adecuación de locales.

II. Comparar la capacidad de Suministro de los servicios, con lo indicado en el punto anterior para ver si se puede suministrar lo que requiere.

III. Verificar las trayectorias de las acometidas preguntar por donde podemos pasar las de las alimentaciones de los equipos, sin van por plafón, piso, pared, etc.

IV. Verificar si se pueden acomodar el boiler, compresor y tanque estacionario (en caso de requerirlo) en algún pasillo o en la azotea si no se puede, probablemente se requerirá mas área y ventilación para el boiler.

MASTER ESTÁNDAR

SERVICIOS Y EQUIPOS	MODELO DE NEGOCIO						
	MASTER ESTÁNDAR						
	Eléctrico	Aire	Agua	Drenaje	Equipo adicional	Gas	Área adicional
	4 Servicios						
Espacio en m ²	Desde 60.00m ²						
Arreglo de Ropa	110v	no	no	no	no	no	no
a) 1 Máquina marca Brother	110v	no	no	no	no	no	no
b) 1 Máquina sobrehiladora marca Futura	110v	no	no	no	no	no	no
c) 1 Máquina bastilladora marca Treasure	110v	no	no	no	no	no	no
Lavado							
a) 1 Lavadora industrial (Varios modelos)	220v (2f, 3f)	no	F,C 1/2 (**)	2 (*)	Boiler (**)	no	si
b) 1 o 2 Lavadoras caseras	110v	no	F,C 1/2 (**)	2 (*)	Boiler (**)	no	si
c) 1 Secadora industrial (Varios modelos)	220v (2f, 3f), 110v	no	no	no	Tanque Est. (***)	Nat. o LP	Opcional (**)
d) 1 o 2 Secadoras caseras	110v	no	no	no	Tanque Est. (***)	no	Opcional (***)
Planchado							
a) 1 Plancha (Varios modelos) (*)	220v (2f, 3f), 100v	1/2 (*)	Caliente 1/2 (*)	1-2 (*)	Boiler y compresor (*)	no	si
b) Transportador de ropa (opcional)	220v, 2f	no	no	no	no	no	no
Tintorería							
a) Lacadora en seco (Varios modelos)	220v 3f	no	Helada 3/4 (***)	1-2 (*)	Tinaco, Hidro Chiller(*)	no	si
b) Desmanchadora	220v, 3f	1/2 (*)	no	no	no	no	si

Nota: De acuerdo a los modelos (*) El drenaje debe ser con cpvc (**) La secadora puede usar gas natural o gas LP (***) Este llevará un Chiller para enfriar el agua 220 v monofasico.

Este modelo en resumen requiere de lo siguiente:

a) Área y Forma del local: Se debe contar con un área mínima de 60.00 m² en el caso de no llevar baño en caso contrario se le sumará esta área, en cuanto a la forma se puede decir que preferentemente el espacio sea de una forma regular (Cuadrado o rectángulo sin lados muy diferentes) los ángulos es mejor si son rectos (90 grados), en ocasiones de acuerdo a la forma del local es conveniente instalar un transportador automático de colgado de ropa el cual nos ahorra espacio, pero para tener una mejor opinión se debe consultar con ITOS y de ser necesario hacer una distribución preliminar y ver su funcionalidad.

b) Áreas para Equipos Adicionales: Aquí el número máximo de equipos adicionales puede llegar a 6 (Boiler, Compresor, Tanque estacionario, Chiller, Tinaco, Hidroneumático) preferentemente se deben instalar fuera del área del local y son un compresor para suministro de aire de la plancha (No requerido en algunos modelos) y desmanchadora, el boiler para el agua caliente para la lavadoras y la plancha (No requerido en algunos modelos de planchas y si se lava con agua fría o es eléctrico), Tanque estacionario para boiler y secadoras (No requerido si se tiene gas), Chiller para Lavadora en seco, Tinaco e Hidroneumático para lavadora en seco y se requerirá montarlos en alguna azotea o en un pasillo de servicios, aunque en ocasiones se pueden instalar adentro del local en un cuarto de maquinas ventilado (Menos el tanque).

c) Disponibilidad y Capacidad de los Servicios: Este modelo requiere los siguientes servicios para su operación:vvv

I. Suministro de agua potable con un diámetro de 1/2"-3/4".

II. Descarga de drenaje de 4".

III. Suministro de Electricidad de 220 v, Trifásica para una carga aproximada de 183.5 amperes conectados y 45.0 kva contratados, en estos casos se recomienda un transformador propio.

IV. Se requiere gas de 1/2" o un tanque estacionario de otro modo el boiler y la secadora deben ser eléctricos y se lavará solo con agua fría.

V. Se requiere una línea de teléfono.

d) Reglamentación en Centros, Plazas Comerciales y Edificios: Antes de hacer algún compromiso se verificará lo siguiente:

I. Solicitar el manual de adecuación de locales.

II. Comparar la capacidad de Suministro de los servicios es muy importante la cantidad de kva que se asignará al local porque la mayoría de las ocasiones no es suficiente, con lo indicado en el punto anterior para ver si se puede suministrar lo que requiere o si se permite instalar un transformado y donde.

III. Verificar las trayectorias de las acometidas preguntar por donde podemos pasar las de las alimentaciones de los equipos, sin van por plafón, piso, pared, etc.

IV. Verificar si se pueden acomodar el boiler, compresor y tanque estacionario (en caso de requerirlo) en algún pasillo o en la azotea (preferentemente) si no se puede se puede requerir mas área (ventilada) para un cuarto de máquinas.

MASTER PLUS

SERVICIOS Y EQUIPOS	MODELO DE NEGOCIO						
	MASTER PLUS						
	Eléctrico	Aire	Agua	Drenaje	Equipo adicional	Gas	Área adicional
	6 Servicios						
Espacio en m ²	Desde 80.00m ²						
Arreglo de Ropa	110v	no	no	no	no	no	no
a) 1 Máquina marca Brother	110v	no	no	no	no	no	no
b) 1 Máquina sobrehiladora marca Futura	110v	no	no	no	no	no	no
c) 1 Máquina bastilladora marca Treasure	110v	no	no	no	no	no	no
Lavado							
a) 1 Lavadora industrial (Varios modelos)	220v (2f, 3f)	no	F,C 1/2 (**)	2 (*)	Boiler (**)	no	si
b) 1 o 2 Lavadoras caseras	110v	no	F,C 1/2 (**)	2 (*)	Boiler (**)	no	si
c) 1 Secadora industrial (Varios modelos)	220v (2f, 3f), 110v	no	no	no	Tanque Est. (***) Tanque Est. (***)	Nat. o LP	Opcional (**) Opcional (***)
d) 1 o 2 Secadoras caseras	110v	no	no	no		no	
Planchado							
a) 1 o 2 Planchas (Varios modelos) (*)	220v 3f	1/2 (*)	Caliente 1/2 (*)	1-2 (*)	Boiler y compresor (*)	no	si
b) Transportador de ropa (opcional)	220v, 2f	no	no	no	no	no	no
Tintorería							
a) Lacadora en seco (Varios modelos)	220v 3f	no	Helada 3/4 (***)	1-2 (*)	Tinaco, Hidro Chiller(*)	no	si
b) Desmanchadora	220v, 3f	1/2 (*)	no	no	no	no	si
Reparación de Calzado y Bolsas							
a) Banco de acabado calzado (varios modelos)	110v	no	no	no	no	no	no
b) Prensa de calzado	220v, 3f	no	no	no	no	no	no
c) Activador de pegamento	110v	no	no	no	no	no	no
d) Máquina de codo	110v	no	no	no	no	no	no
Bordados Computarizados							
a) Bordadora (Varios modelos)	110v	no	no	no	no	no	no

Nota: De acuerdo a los modelos (*) El drenaje debe ser con cpvc (**) La secadora puede usar gas natural o gas LP (***) Este llevará un Chiller para enfriar el agua 220 v monofásico.

Este modelo en resumen requiere de lo siguiente:

a) Área y Forma del local: Se debe contar con un área mínima de 80.00 m² en el caso de no llevar baño en caso contrario se le sumará esta área, en cuanto a la forma se puede decir que preferentemente el espacio sea de una forma regular (Cuadrado o rectángulo sin lados muy diferentes) los ángulos es mejor si son rectos (90 grados), en ocasiones de acuerdo a la forma del local es conveniente instalar un transportador automático de colgado de ropa el cual nos ahorra espacio, pero para tener una mejor opinión se debe consultar con ITOS y de ser necesario hacer una distribución preliminar y ver su funcionalidad.

b) Áreas para Equipos Adicionales: Aquí el número máximo de equipos adicionales puede llegar a 6 (Boiler, Compresor, Tanque estacionario, Chiller, Tinaco, Hidroneumático) preferentemente se deben instalar fuera del área del local y son un compresor para suministro de aire de la plancha (No requerido en algunos modelos) y desmanchadora, el boiler para el agua caliente para la lavadoras y la plancha (No requerido en algunos modelos de planchas y si se lava con agua fría o es eléctrico), Tanque estacionario para boiler y secadoras (No requerido si se tiene gas), Chiller para Lavadora en seco, Tinaco e Hidroneumático para lavadora en seco y se requerirá montarlos en alguna azotea o en un pasillo de servicios, aunque en ocasiones se pueden instalar adentro del local en un cuarto de maquinas ventilado (Menos el tanque).

c) Disponibilidad y Capacidad de los Servicios: Este modelo requiere los siguientes servicios para su operación:

I. Suministro de agua potable con un diámetro de 1/2"-3/4".

II. Descarga de drenaje de 4".

III. Suministro de Electricidad de 220 v, Trifásica para una carga aproximada de 194.0 amperes conectados y 48.0 kva contratados, en estos casos se recomienda un transformador propio.

IV. Se requiere gas de 1/2" o un tanque estacionario de otro modo el boiler y la secadora deben ser eléctricos y se lavará solo con agua fría.

V. Se requiere una línea de teléfono.

d) Reglamentación en Centros, Plazas Comerciales y Edificios: Antes de hacer algún compromiso se verificará lo siguiente:

I. Solicitar el manual de adecuación de locales.

II. Comparar la capacidad de Suministro de los servicios es muy importante la cantidad de kva que se asignará al local porque la mayoría de las ocasiones no es suficiente, con lo indicado en el punto anterior para ver si se puede suministrar lo que requiere o si se permite instalar un transformado y donde.

III. Verificar las trayectorias de las acometidas preguntar por donde podemos pasar las de las alimentaciones de los equipos, sin van por plafón, piso, pared, etc.

IV. Verificar si se pueden acomodar el boiler, compresor y tanque estacionario (en caso de requerirlo) en algún pasillo o en la azotea (preferentemente) si no se puede se puede requerir mas área (ventilada) para un cuarto de máquinas.

2. Levantamiento del Local

El capítulo anterior se refiere a la selección del local de acuerdo a las características como esquema de negocios y funcionalidad arquitectónica y de sus instalaciones, sin embargo para estar seguro y poder continuar con el proyecto se requerirá un levantamiento del local con el cual se pueda desarrollar un proyecto básico que servirá como guía para que el franquiciatario pueda ejecutar la obra civil y de instalaciones.

Como dijimos anteriormente un error en las medidas o en la forma del local nos llevará a un proyecto mal enfocado que a su vez repercutirá en una pérdida económica y de tiempo, por lo que se recomienda de preferencia si no se tienen planos por parte del propietario contratar a una persona capacitada para este trabajo, puede ser un Arquitecto, Ingeniero o un Técnico en construcción el cual debe de hacer un levantamiento de tal manera que al plasmarlo en una hoja de papel o un archivo se pueda dibujar de manera exacta, además hay otros puntos no menos importantes que se deben incluir como son la ubicación de las instalaciones, detalles importantes, fotografías, etc.

a) PREVIAMENTE. Cuando se tiene un local ya contratado o un prospecto se le debe de solicitar al dueño, inmobiliaria o administración en el caso de una plaza comercial los planos del mismo y una serie de datos que a continuación enlistamos.

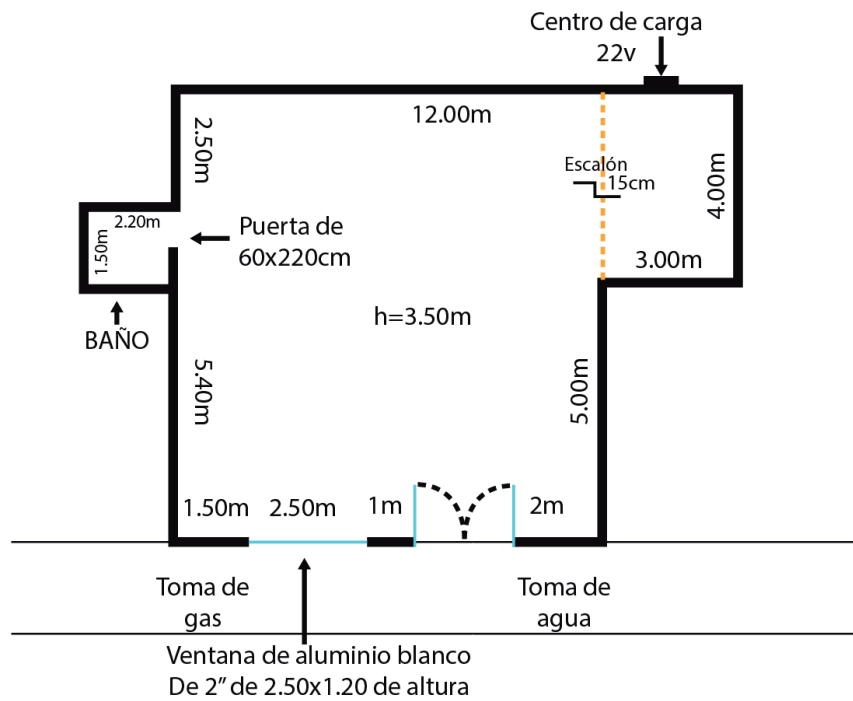
- Plano de la planta del local con medidas en papel o en archivo PDF o autocad.
- Plano de Fachada con medidas en papel o en archivo PDF o autocad.
- Medir la altura del local.
- Plano instalaciones en planta del local con detalles y medidas en papel o en archivo PDF o autocad.
- Verificar las colindancias.
- Preguntar qué muros se pueden demoler.
- Solicitar la Ubicación del tablero eléctrico y verificar el Número de espacios totales y libres además verificar si es monofásico o trifásico.
- Verificar de donde viene la alimentación del local, en el caso de una plaza o centro comercial se tiene que tomar la distancia, los calibres de los cables y la capacidad del elemento termomagnético del cual depende el local.
- Solicitar un recibo de Luz para verificar la tarifa y cantidad de KVA contratados y enviarlo a ITOS.

- Solicitar la Ubicación de la acometida de agua potable y verificar el diámetro.
- Solicitar un recibo de agua y enviarlo a ITOS.
- Solicitar la Ubicación de la acometida de gas natural y verificar el diámetro en el caso de contar o pueda contar con este servicio, esto último confirmarlo.
- De no poder contar con gas natural verificar si tiene Tanque de gas Estacionario o en donde puede colocarse uno y si está permitido por el dueño, plaza o centro comercial.
- Solicitar la Ubicación y trayectoria de la descarga sanitaria.
- Verificar si se pueden colocar Equipos auxiliares en la azotea, patios o áreas asignadas.
- Como se dijo en el Capítulo anterior solicitar el Reglamento de adecuaciones a la administración si se trata de una plaza o centro comercial.
- Verificar que si en el caso de que el local cuente con baño y de acuerdo a la distribución se tenga que eliminar los empleados de la franquicia puedan usar los de otro local plaza o centro comercial.
- Verificar también si es que se puede dejar el local abierto para aprovechar el Aire Acondicionado de la Plaza o Centro Comercial o se tiene que poner climas independientes.
- Por último se tienen que tomar fotos del local dentro de las cuales deben de estar: La fachada, fotos interiores de todos los ángulos en donde se aprecien los pisos, muros, cielos, escaleras, techo, detalles como el baño, el tablero eléctrico, las tomas de agua, gas y otros elementos importantes que pueda indicar el dueño o administrador, estas fotos deben ser digitales y se deben enviar a ITOS.

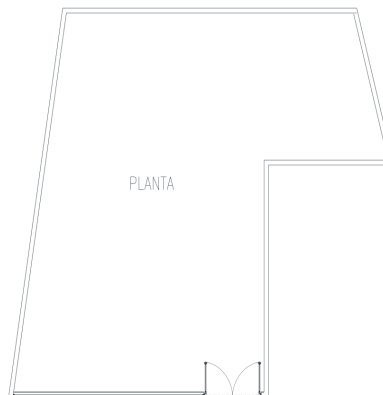
En el caso de no contar con los planos, se deben de obtener la mayor cantidad posible de los elementos indicados en la lista anterior y se debe proceder entonces con el levantamiento del local.

b) LEVANTAMIENTO. Para ejecutar este trabajo como ya se indico de preferencia de debe contar con un técnico especializado, independiente a continuación se describe la manera de hacerlo.

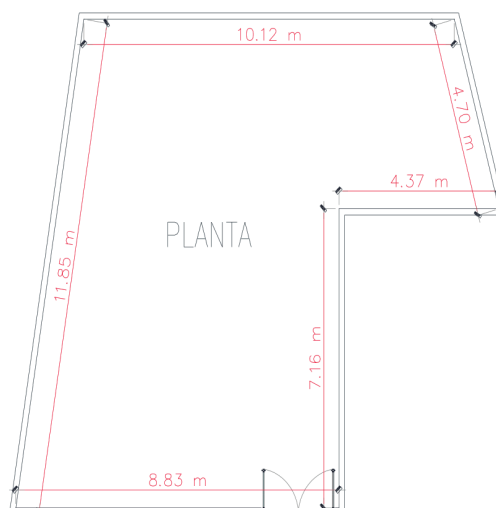
- Si el terreno se aprecia que es de una forma regular se medirán los lados y se deben hacer notas si hay algo importante que resaltar (como elementos estructurales, columnas, vigas, tomas y descargas de servicios, puertas (medidas y de que material), cambios de nivel en pisos o techos, plafones, ventanas (medidas y de que material), cortinas de acero (que tipo?), acabados en los muros, que tipo y medida de piso, en la siguiente página presentamos un ejemplo:



A continuación se tiene un dibujo de un local con lados irregulares:

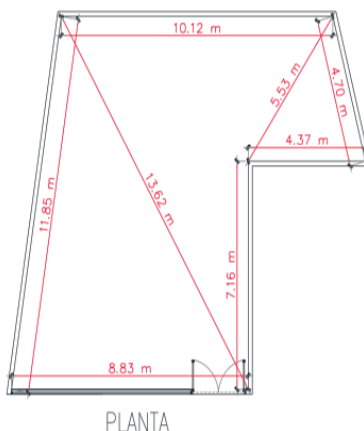


Primeramente se deben medir todos los lados sin importar las inclinaciones ya que todas las medidas son importantes, quedara de la siguiente manera:

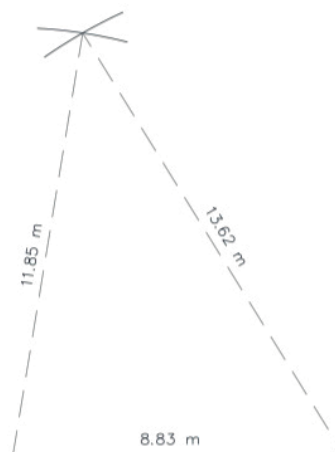


Ahora se procederá a tomar algunas medidas que son necesarias para poder trazar de manera exacta el polígono interno del local y quedara como se muestra a continuación.

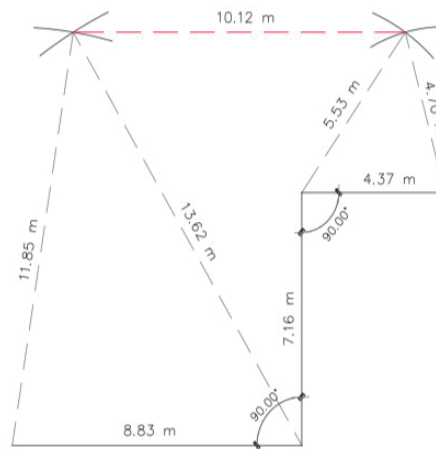
- Polígono con todas las medidas:



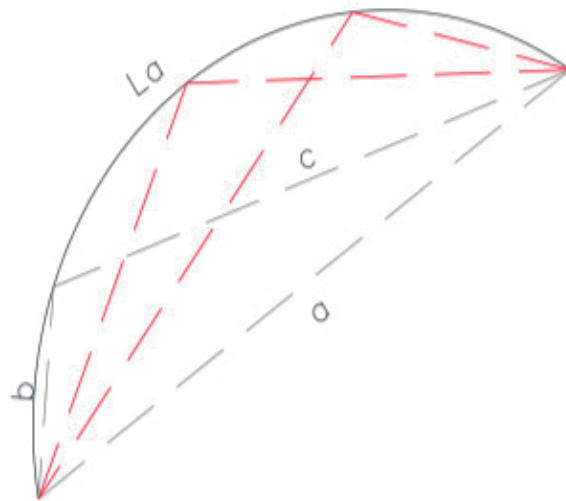
Las medidas adicionales que se tomaron son 2 diagonales que nos ayudaran a formar 2 triángulos ya que para trazar uno conociendo los 3 lados se toma uno como base y con un compas o el círculo del autocad se marca la distancia de los otros 2 lados y en el cruce se cierra, así como se ve en la siguiente figura.



Para complementar la figura se traza las siguientes 2 líneas a 90° y el siguiente triángulo como se muestra en la figura quedando pendiente solo cerrar el polígono con la línea en rojo punteada.



Cuando se trate de una línea curva se deben formar triángulo y cerrarlos en varios puntos para darle forma a la curva además de medir la longitud de la curva, como se muestra en la figura.



Por rara que sea la figura siguiendo estos pasos se puede trazar el polígono.

2. Levantamiento del Local

Una vez que se tenga seleccionado y contratado un local adecuado al modelo de negocio deseado y el levantamiento se elaborará por parte de ITOS una distribución preliminar en conjunto con el franquiciatario presentando una o más propuestas en las cuales se debe tener como objetivo un buen funcionamiento y requerimiento de las instalaciones una vez que se decida la distribución definitiva se le confirmará a ITOS y se dará la autorización vía correo para iniciar el proyecto básico, para poder hacerlo también se le deben hacer llegar a ITOS los reglamentos para la modificación o adecuación de locales en una plaza o centro comercial si ese fuera el caso con estos elementos se puede comenzar con el proyecto básico y al terminarlo la adecuación correspondiente, a continuación describimos estos pasos.

a) PROYECTO BASICO. Se le llama proyecto básico porque se usará como guía para llevar a cabo la adecuación, cabe señalar que este no es un proyecto ejecutivo ya que las trayectorias y distancias en las instalaciones son sugeridas (No así los diámetros, calibres y materiales) debido a que el STAFF de ITOS no siempre tiene la oportunidad de visitar el área sobre todo en las Franquicias fuera de Monterrey y si el instalador al revisar de acuerdo a posibles obstáculos o indicaciones de último momento por parte del arrendador o arrendatario puede decidir modificar siempre y cuando sea para mejorar el proyecto en el caso de surgir una duda avisar al STAF DE ITOS, esto se aplica en todos los frentes. Los planos del proyecto básico que Itos entregará son los siguientes:

1. DISTRIBUCION
2. AGUA POTABLE
3. GAS
4. DRENAJE
5. DISTRIBUCIONELECTRICA
6. CUADRODECARGAS
7. DIAGRAMA UNIFILAR
8. ALUMBRADO

En el caso de que el instalador requiera mas planos estos se pueden elaborar pero quedarán fuera del PROYECTO BASICO, por experiencia les podemos decir que estos planos son suficientes para la adecuación.

b) TRABAJOS Y TRAMITES PRELIMINARES. El proyecto básico nos llevará a decidir sobre que modificaciones se tienen que hacer para poder cumplir con el objetivo para eso debemos conocer todos los planos y como primer paso se tienen que presentar con los dueños o administradores en el caso de las plazas o centros comerciales para que ellos los revisen y autoricen y en caso de requerir modificaciones por reglamento ITOS las ejecute.

Una vez revisados y aprobados los planos se les entregarán a los frentes de Obra Civil, Instalaciones Hidrosanitarias e Instalaciones Eléctricas en una reunión de preferencia en obra para que puedan revisar detalladamente los planos y poder hacer sugerencias en las trayectorias y ubicaciones si estas no modifican de manera importante el proyecto se puede proceder con su ejecución de otro modo se tiene que revisar con ITOS y en un momento dado con el Administrador de acuerdo a la magnitud del cambio.

Es importante cruzar la información de las instalaciones con la obra civil para poder hacer los trabajos preliminares de ranurados, atravesar muros, demoliciones, excavaciones, rellenos.

El objetivo de este inciso no es el de describir como se tienen que efectuar los trabajos ya que el franquiciatario por su propia conveniencia tiene que contratar a una persona o empresa capacitada, una vez dicho lo anterior enumeraremos los trabajos preliminares que consideramos se tienen que ejecutar en una adecuación:

1. Medición de todo el perímetro del local. Para verificar la distribución arquitectónica, en el caso de surgir un detalle, se debe comunicar de inmediato con ITOS antes de comenzar con cualquier trabajo subsecuente, en algunas plazas comerciales no permiten ranurar muros por lo que se tienen que poner muros falsos y dentro de ellos se deben alojar las instalaciones, para que no pase esto de último momento, en el periodo de ejecución del proyecto se le debe de entregar a ITOS el reglamento o manual de adecuaciones o si no se cuenta con ello se verificar con el dueño e informarnos, también se debe de entregar al administrador para su autorización el proyecto cuando este terminado .

2. Trazo y Ubicación de Equipos. Aquí también se debe verificar con ITOS los tamaños de los equipos seleccionado, ya que se puede dar el caso de que en medio de la negociación se cambien los modelo o marcas de los mismos, si ese fuera el caso se tiene que informar de inmediato y probablemente sea necesario hacer otra distribución y proyecto, es recomendable antes de comenzar con el proyecto básico definir todos los equipos al 100% y procurar no hacer cambios a menos que sea muy necesario.

3. Revisión Estructural. Antes de comenzar cualquier demolición de muros o elementos de concreto y mamposteado se debe preguntar (Aunque esto ya se debió de haber hecho en la etapa del desarrollo del proyecto básico) al administrador o dueño que muros o elementos se pueden demoler ya que alguno puede ser un elemento estructural, en el caso de que no coincida con el proyecto se tiene que avisar de inmediato para evaluar si se tienen que hacer cambios en la distribución

4. Verificación de Instalaciones Existentes. Se deben revisar todas las acometidas, tableros, medidores, trayectorias, de las instalaciones existentes para comparar con los planos, en el caso de haber diferencias informar a ITOS, en algunos casos de acuerdo al criterio del instalador se puede seguir adelante si estas diferencias no son muy importantes, de otro modo si fueran muy drásticas probablemente se tenga que replantear el PROYECTO BASICO.

5. Revisión de Trayectorias del Proyecto. Se tienen que trazar las trayectorias de las instalaciones de acuerdo al proyecto básico esto lo tiene que hacer el instalador para ver si ya en campo estas son la mejor opción ya que físicamente se puede dar el caso que haya algún elemento u obstáculo de último momento que impida se realicen de la manera que se está planteando, o simplemente se encontró una trayectoria más conveniente para el instalador y franquiciatario, se recuerda que en los planos dice que las rutas y trayectorias son sugeridas. Suele también pasar lo que comentábamos en un punto anterior que no se permitan ranuras ni en pisos ni en paredes y se tenga que hacer todo por paredes y plafones falsos o en algunos casos es al contrario, se plantean algunas instalaciones por plafón y resultan mejor subterráneas.

6. Ubicación de equipos auxiliares. Estos equipos dependiendo del modelo de negocio pueden ocupar un pequeño espacio, se pueden poner en azotea bajo un cobertizo, en un pasillo de instalaciones o si no se puede ninguno de los anteriores se debe construir dentro del local un cuarto de máquinas ventilado, se puede dar el caso que de último momento el dueño o administrador no permitan nada por fuera y el espacio del local sea insuficiente e inadecuado para tener un cuarto de máquinas en esa situación se puede dar el caso de que se tenga que cambiar el local.

7. Contratación de servicios iniciales. Para poder llevar a cabo una adecuación con un buen costo se debe de tomar la previsión de contratar anticipadamente los servicios de agua y electricidad ya que de otro modo se tendrá que pagar una planta y un sanitario portátil elevando el costo de la adecuación.

8. Contratación de Servicios para Funcionamiento. Antes de empezar con cualquier trabajo se deben tener revisadas y autorizadas las factibilidades de ELECTRICIDAD, GAS, AGUA y TELEFONO, supongamos que cualquiera de ellas no nos pueda dar servicio o capacidad se tendría que cambiar de local, así mismo en las Plazas y Centros Comerciales, asignan a los locales suministros limitados o compartidos debemos confirmar con ellos nuestras asignaciones (Se debió haber hecho en el periodo del PROYECTO BASICO) porque también se puede dar el caso de un cambio o malentendido.

9. Apariencia Exterior del local. En algunas plaza o centros comerciales la apariencia exterior de los locales es muy rígida, es decir, no permiten cambios en la ubicación de puertas o alturas, así como los colores del aluminio, tamaño de anuncios o publicidad adicional, probablemente este punto no sea muy determinante pero la ubicación de la puerta de la entrada nos puede llevar en algunas ocasiones a cambiar la distribución, vale la pena verificar este punto.

c) OBRA CIVIL. Como se dijo anteriormente el objetivo de estos incisos no es el de describir como ejecutar los trabajos, sino de orientar y servir como guía, los trabajos de obra civil que se tienen que efectuar son los siguientes:

1. DEMOLICIONES DE PISOS. Este concepto se puede utilizar para cimentaciones, drenajes, agua, gas y eléctrico y en ocasiones para cambiar el firme por uno pulido que es la imagen de las ITOS ECOLOGICAS, antes de comenzar verificar con el dueño o administrador, referenciar los niveles de terminado tomando en cuenta el acabado si es pulido o con porcelanato.