



COMUNE di ORIA
Provincia di Brindisi

Relazione tecnico descrittiva

PROGETTO ESECUTIVO

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI AGLI ANZIANI E/O SOGGETTI IN CONDIZIONI DI FRAGILITA' SOCIALE PREVIA REALIZZAZIONE DELLE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE SITO NEL PLESSO SCOLASTICO "CAMILLO MONACO"

COMMITTENTE: AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI ORIA (BR)

CANTIERE: Via Cavour, Oria (BR)

IL COORDINATORE DELLA SICUREZZA

_____)

per presa visione

IL COMMITTENTE

_____)

RELAZIONE TECNICA

PREMESSA

Con Delibera di Giunta Comunale n°124 del 03.07.2014 l'Amministrazione Comunale della Città di Oria ha dato indirizzo di procedere all'adeguamento del locale riservato a centro di cottura sito all'interno della Scuola "Camillo Monaco", nominando con la medesima Responsabile Unico del Procedimento l'ing. Emanuele Orlando, Responsabile del Settore Tecnico – Servizio Urbanistica ed E.P.

Considerato che la progettazione dell'impianto cucina per la produzione di alimenti deve essere eseguita tenendo conto degli aspetti di prevenzione igienico-sanitaria connessi all'attività di produzione, nonché agli aspetti di tutela dei lavoratori in termini di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, con determina n.116 del 15.07.2014 (R.G. n°412) il Responsabile del Servizio Tecnico ha assegnato al sottoscritto ing. Francesco Miccoli la redazione della progettazione esecutiva per l'adeguamento alle norme vigenti in materia del suddetto locale destinato a centro di cottura.

INQUADRAMENTO DELL'IMMOBILE

L'intervento oggetto della presente relazione riguarda un immobile sito in via Cavour, all'interno del plesso scolastico "Camillo Monaco". L'immobile, già destinato a centro di cottura, è di proprietà del Comune di Oria.

Lo stabile esistente è un corpo del tutto indipendente e staccato dagli edifici presenti all'interno del medesimo complesso destinati all'attività didattica.

DESCRIZIONE DELL'IMMOBILE

L'immobile si sviluppa al solo piano terreno con struttura in cemento armato, muratura doppia in conci di tufo e copertura di tipo prefabbricato.

Il complesso è costituito da :

- Ingresso di mq 15,95
- Spogliatoio di mq 6,03
- Bagno di mq 5,18
- Anti Bagno di mq 5,18
- Deposito di mq 11,29
- WC di mq 2,16
- WC di mq 2,16
- Anti-Bagno di mq 4,30
- Vano Scala mq 8,72

- Refettorio di mq 153,43
- Spogliatoio e bagno di mq 13,36
- WC di mq 2,04
- Anti-Bagno di mq 2,20
- Dispensa di mq 5,04
- Preparazione alimenti celiaci di mq 9,11
- Cucina di mq 54,65

Il tutto per una superficie utile interna pari a mq 300,80 ed un'altezza utile interna pari a m 4,70 per i locali refettorio, cucina, spogliatoio e preparazione alimenti celiaci, mentre per i locali ingresso deposito e bagni utenti l'altezza è pari a m 4,00.

DESCRIZIONE DELLE OPERE

L'intervento da eseguire al centro di cottura "Camillo-Monaco" consiste in:

- adeguamento funzionale;
- adeguamento antincendio;
- adeguamento impiantistico.

Adeguamento funzionale

L'obiettivo dell'adeguamento funzionale è principalmente quello di reperire nuovi spazi a servizio della cucina di preparazione e riorganizzare di conseguenza le attività al suo interno. Gli spazi vengono reperiti all'interno del volume del fabbricato tramite la razionalizzazione dei locali esistenti.

L'immobile è già dotato di rampa scivolo con pendenza a norma, per garantire l'accessibilità ai sensi della L. 13/89 a utenti disabili motori. A tal proposito è stato ricavato un locale di idonee dimensioni da destinare a wc-disabili, posto a sinistra dell'ingresso principale.

Avendo previsto la refezione per n°80 studenti in contemporanea, sono stati ricavati due wc, con antibagno in comune, da destinare distintamente a utenti uomini e donne.

Per il locale refettorio, di mq 153,43, una finestra esistente sul lato nord verrà trasformata in uscita di sicurezza, garantendo in tal modo la presenza di n°2 uscite di sicurezza, ciascuna di larghezza minima pari a n°2 moduli (120 cm), per l'intero edificio, su lati contrapposti.

Congiuntamente viene realizzata la porta di comunicazione diretta tra il refettorio e la cucina.

Annesso alla cucina è stato ricavato un locale da destinare a preparazione di alimenti per celiaci di mq 9, in conformità alla D.G.R. Puglia n°890/2012.

Il locale cucina (preparazione cibi e cottura), dimensionato per la preparazione di circa 300 pasti/giorno da destinare anche all'esterno della struttura, sarà dotato di rivestimento ceramico lavabile di altezza non

inferiore a 2,00 m dal pavimento, come previsto dalle norme igienico sanitarie, ed all'interno dello stesso sarà dedicata un'area al lavaggio.

È stato previsto altresì il rifacimento completo della pavimentazione, inclusi eventuali massetti di tutto il locale cucina e del nuovo locale lavaggio e ripostiglio a servizio della mensa, con pavimentazione lavabile ed antiscivolo come previsto dalle norme igienico sanitarie e di sicurezza sul lavoro; il rifacimento completo delle canalizzazioni a pavimento di smaltimento delle acque di lavorazione, con utilizzo di canali e griglie in acciaio inox o in materiale plastico, con adeguate caratteristiche meccaniche di resistenza alle alte temperature, e la realizzazione degli impianti (elettrico, idricosanitario, climatizzazione) necessari all'area lavaggio.

Inoltre sono previste opere edili di manutenzione straordinaria e di rinnovamento in tutti gli ambienti quali:

- Rifacimento completo delle pavimentazioni esistenti, inclusi eventuali massetti, con l'impiego di materiali lavabili ed antiscivolo secondo le normative vigenti, utilizzando resine con colori diversificati a seconda delle lavorazioni;
- Rifacimento completo di tutti i rivestimenti esistenti con mattonelle in materiale ceramico (h=2,00 m);
- Rifacimento completo dei servizi igienici esistenti e di progetto, completi di pavimenti, rivestimenti, sanitari, infissi, impianti e quanto altro;
- Rifacimento apparati impiantistici (elettrico, termico, idrico – fognante);
- Opere di assistenza muraria e di finitura in genere connessi alla realizzazione di tutti gli apparati impiantistici (elettrico, termico, idrico-sanitario, scarico, ventilazione, ecc.);
- Sostituzione degli infissi interni;
- Integrazione, revisione ed eventuale sostituzione dei serramenti esterni, compresa la installazione di zanzariere come previsto dalle norme igienico sanitarie;
- Rivisitazione e messa a norma apparati impiantistici: elettrico, termico, idrico- fognante;
- Tinteggiatura di tutti i locali della cucina, nonché del refettorio e dei locali a servizio della mensa scolastica;
- Smaltimento a discarica di tutto il materiale di risulta.

Adeguamento alle normative di sicurezza

Il progetto non prevede specifiche attività soggette a controllo antincendio ai sensi del DPR 151/2011. Nel caso che il progetto migliorativo proposto in sede di gara ne preveda, il centro dovrà essere di conseguenza adattato alle attuali normative antincendio con il conseguimento del certificato di prevenzione incendi.

Ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, D.Lgs. 81/08 e s.m.i., i locali saranno dotati di mezzi di estinzione incendi, cartellonistica di sicurezza e illuminazione di emergenza.

Adeguamento impiantistico

Fornitura e posa in opera di:

- **Nuovo impianto elettrico** (con grado di protezione minimo IP55) con installazione del quadro elettrico generale nel locale magazzino adiacente al locale centrale termica ed adeguamento della linea di alimentazione (compreso adeguamento della fornitura elettrica) alle nuove esigenze impiantistiche; distribuzione dorsale con passerella metallica a filo e cavi multipolari tipo FG7, distribuzione secondaria/alimentazione utenze con tubo portacavo metallico staffato a soffitto/parete, sezionamento locale di ogni apparecchiatura (escluso apparecchi di illuminazione); impianto di illuminazione con corpi illuminati dotati di lampade a tubo fluorescente ed alimentatori elettronici con almeno due accensioni per ogni locale; impianto di illuminazione di emergenza con lampade autonome autoalimentate dotate di autotest ed autonomia non inferiore ad una ora;
- **Nuovo impianto idrico sanitario**, comprensivo di: distribuzione idrico-sanitaria da realizzarsi con tubazioni multistrato coibentate per tutti i circuiti (calda, fredda, ricircolo), a partire dal locale autoclave/centrale termica fino alle singole utenze (sia utenze cucina che servizi igienici). Ogni locale dovrà essere dotato di valvole di intercettazione a comando manuale accessibili dal locale stesso.
- Impianto termico e produzione ACS: si prevede la installazione di nuovo gruppo termico per riscaldamento, potenzialità 47 kW, con relativi collegamenti all'impianto esistente, mentre per l'acqua calda sanitaria si prevede la installazione di scaldabagno elettrici a servizio dei servizi previsti;
- **Impianto di scarico** fognante di tutte le utenze, incluso gli scarichi delle apparecchiature specifiche (cuoci pasta, pentole, ecc.) e delle griglie di lavaggio a terra (queste ultime dovranno essere dotate di apposito pozzetto ispezionabile) fino al perimetro dell'edificio, compreso il ricollegamento alle tubazioni esistenti e compreso le colonne di ventilazione primaria e secondaria. Il tutto da realizzarsi con tubazioni in polietilene ad alta densità (sistema Geberit) a saldare con interposizione di ispezioni ogni 10 metri di tubazione;

Per ogni altro dettaglio tecnico costruttivo si rimanda agli elaborati scritto grafici a corredo.

VERIFICA NORMATIVE DI RIFERIMENTO: D.M. 18/12/1975 e D.M. 26.08.1992

1) D.M. 18/12/1975

- SPAZI PER IL PRANZO

- ZONA REFERTORIO prevista per 80 studenti

n. $80 \cdot 0.70 \text{ mq} = 56 \text{ mq}$

Previsti: 153,43 mq progetto > 56 mq - VERIFICATO (consente la refezione di 80 studenti in contemporanea).

2) Verifica Regolamento ASL:

- SPAZIO PER IL PRANZO

Previsto rapporto illuminante e aerante > 1/8.

Le pareti avranno lo smalto lavabile per un'altezza minima di 2.00 m

La pavimentazione sarà in materiale ceramico tipo gres antisdrucciolo con relativa sgrassia per la pulizia.

Saranno previste le zanzariere alle finestre.

L'altezza dei locali è pari a m 4 min.

- CUCINA

E' prevista la preparazione di n°300 pasti/giorno

Le pareti saranno rivestite di materiale ceramico lavabile per un'altezza di 2.00 m.

Pavimentazione lavabile ed antiscivolo, installazione di canali e griglie in acciaio inox o in materiale plastico con adeguate caratteristiche meccaniche di resistenza alle alte temperature.

-SPOGLIATOIO/ANTIBAGNO

È previsto uno spogliatoio con annesso anti bagno e wc per i dipendenti, a ridosso del locale cucina.

Le pareti saranno smaltate e lavabili per un'altezza di 2.00 m.

-BAGNO

Tutti i WC saranno di adeguata superficie, e rapporto illuminante e aerante > 0,50

Le pareti saranno rivestite di materiale ceramico lavabile per un'altezza di 2.00 m.

Oria, 01.09.2014



Il tecnico

Ing. Francesco Miccoli

QUADRO ECONOMICO

a)	Importo lavori	€ 117.161,53
b)	Oneri per l'attuazione dei piani di Sicurezza	€ 2.400,00
	Totale appalto (a+b)	€ 119.561,53
c)	Somme a disposizione dell'amministrazione	
c1)	IVA 10% su c)	€ 11.956,15
c2)	Spese generali	€ 5.600,00
c3)	IVA 22% su c2)	€ 1.232,00
c4)	Arrotondamenti ed imprevisti	€ 1.650,32
	Totale somme a disposizione (c1+c2+c3+c4)	€ 20.438,47
d)	Totale progetto	€ 140.000,00