"Finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU"

CITTÁ METROPOLITANA DI GENOVA

DIREZIONE SERVIZI GENERALI, SCUOLE E GOVERNANCE
UFFICIO RIQUALIFICAZIONE EDILIZIA

EDIFICIO - ATTIVITA':
via Soracco 7, località Calvari, San Colombano Certenoli (GE)
Istituto Marco Polo - succursale

CODICE	
EDIFICIO	ATTIVITA'
268	A

COMMESSA: Realizzazione di nuova cucina didattica e sala ristorante nei locali posti a piano terra dell'Istituto Marco Polo

CODICE COMMESSA
LAS.21.00020

FASE: ESECUTIVO STATO: PROGETTO

OGGETTO DELLA TAVOLA:
RELAZIONE TECNICA ARCHITETTONICA

N° TAVOLA

E-AR-001

SCALA	
REVISIONE	A B C D E F
DATA	05/2022
RIF. FILE ANAGEDIL:	

PROGETTISTI: Arch. Davide Domenighini Arch. Nicola Chiari
Arch. Sara Rastelli

STAFF di PROGETTAZIONE		APPROVAZIONE DOCUMENTO	
coord. staff		RESP. UFFICIO Ing. Angelo Allodi	
verifiche sismiche			
tec. progetto elettrico		DIRIGENTE TECNICO Ing. Davide Nari	
tec. progetto termico			
assistente		R.U.P. Ing. Angelo Allodi	
grafica CAD			

PREMESSA

La presente costituisce la Relazione tecnica architettonica del Progetto Esecutivo per gli interventi di realizzazione di un nuovo spazio didattico a servizio dell'edificio che ospita l'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Marco Polo", sito in via Soracco 7, in località Calvari, nel Comune di San Colombano Certenoli (GE).

Partendo dalla base dello studio di fattibilità già realizzato dalla Città Metropolitana di Genova, il progetto esecutivo va incontro alle attuali esigenze della scuola, recependone le esigenze ed arrivando a formulare e condividere con la stessa la presente proposta, che si differenzia da quella precedente su alcuni aspetti distributivi e funzionali.

Vengono individuate quattro macro aree:

- zona di ingresso/accoglienza, corredata di bagno per gli ospiti;
- sala ristorante;
- zona bar;
- cucina con relativi locali accessori (aree lavaggio di sala e di cucina), magazzino, offices).

Questi settori vengono messi in relazione tra loro mediante zone di passaggio diretto tra un ambiente e l'altro (anche separando il percorso "sporco" da quello "pulito") e zone filtro laddove, per esigenze logistiche, vi è necessità di evitare il contatto diretto tra le destinazioni d'uso previste.

Il nuovo settore didattico è pensato in stretta connessione con l'edificio scolastico e quindi la zona di ingresso/accoglienza è prevista direttamente dal corridoio di ingresso che porta alle aule del primo piano. In questa zona viene anche ubicato il blocco "bagno ospiti" con due w.c., uno dei quali predisposto per l'uso da parte di persone con ridotta capacità motoria, così come tutto il locale che sarà accessibile in conformità alla L.13/89.

Dallo spazio di ingresso si accede poi alla grande sala ristorante con superficie di circa 230 mq. dove possono trovare collocazione i tavoli per circa 110 coperti.

Dalla sala si potrà poi accedere alla zona didattica del bar, di circa 70 mq., dove sarà collocato il bancone ed i tavolini per le relative esercitazioni. In essa sarà anche possibile l'allestimento con sedie per creare un'aula didattica vera e propria.

La cucina, vero cuore del progetto, viene organizzata con una serie di banconi ad isola di forma rettangolare disposti in modo da facilitare la funzione didattica dell'ambiente, mettendo in relazione diretta i docenti, che avranno la facoltà di muoversi tra le varie zone di lavoro, e gli studenti che, operando dalla loro postazione, potranno vedere sia l'insegnante, sia tutti gli altri studenti al lavoro.

Essa avrà una superficie complessiva di 190 metri quadrati e sarà fornita di due aree lavaggio (sala e cucina) aperte sul locale principale; ciò consentirà il continuo contatto visivo tra gli ambienti di lavoro; questo aspetto sarà ripreso anche da una grande vetrata che divide la cucina dalla sala ristorante, fattore particolarmente importante in chiave didattica in quanto permetterà ai singoli studenti di avere cognizione delle modalità operative nei vari ambienti della cucina e dei tempi di esecuzione delle diverse operazioni svolte dagli altri in rapporto a quella esercitata in proprio. Le vetrate avranno apertura inferiore per

un più rapido passaggio delle stoviglie tra sala e cucina, sia del pulito che dello sporco.

A servizio della cucina ci sarà anche il locale magazzino, per lo stoccaggio dei generi alimentari, nel quale in futuro, vista l'altezza interna di circa 6 metri, potrà anche essere previsto in futuro un soppalco per aumentarne la capienza.

È importante sottolineare che l'impostazione data al nuovo layout consente oltre all'utilizzo a scopi didattici, anche la realizzazione di eventi pubblici o privati, conferendo ulteriori sbocchi extra scolastici ai nuovi spazi previsti, utilizzabili però non contestualmente all'attività scolastica.

Si riassumono di seguito le previsioni progettuali di dettaglio per ogni tipo di lavorazione

OPERE EDILI

Il settore didattico avrà una nuova pavimentazione in gres porcellanato con caratteristiche anti scivolo R10 A+B; il pavimento conterrà al suo interno il sistema di riscaldamento di tipo idronico.

La quota di pavimento sarà alzata di circa 15 cm. e avrà rampe di collegamento per consentire l'accesso o l'esodo verso l'esterno, anche a persone con disabilità motoria.

Il pacchetto del pavimento sarà quindi così composto: un primo massetto di livellamento atto anche a ricevere le tubazioni dell'impianto elettrico; per uno spessore medio di circa 4 cm.; di seguito, dopo la stesura di barriera al vapore, verranno posizionati i pannelli isolanti porta tubazioni dell'impianto di

riscaldamento per una altezza di 5 cm.; sopra verrà realizzato il massetto finale per uno spessore di circa 4,5 cm; a terminare sarà posata la pavimentazione in gres porcellanato da 1 cm. più lo strato di collante (0,5 cm.); per un totale di pacchetto di 15 cm. circa.

Il pavimento della cucina avrà raccolte d'acqua per una maggiore facilità di lavaggio. Le pareti saranno rivestite in ceramica per motivi di igiene e facilità di pulizia.

L'inserimento dei nuovi spazi tecnici (cucina, deposito, servizi igienici) comporta una modifica ai rispettivi serramenti, sia perché attualmente non apribili, sia perché posti a quota troppo bassa per convivere con le attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività prevista.

I nuovi serramenti saranno realizzati seguendo le prescrizioni di legge per quanto riguarda gli aspetti termici e di sicurezza.

Le finestrature da mantenere invece saranno dotate di una pellicola adesiva in poliestere che consenta di aumentare la sicurezza in caso di rottura del vetro e di aumentare il comfort interno attraverso l'assorbimento dei raggi ultravioletti.

Le porzioni perimetrali che sono previste chiuse avranno tamponamento in laterizio composto da un mezzo poroton da 14,5 cm. ed una finitura esterna caratterizzata da un rivestimento in gres porcellanato con finitura metallica nel colore nero dei serramenti esistenti.

Questo dettaglio, presente solo su due dei quattro prospetti, fornisce un'immagine particolarmente moderna del fabbricato. Verranno infine riproposti i davanzali in ardesia a corredo delle nuove aperture perimetrali.

La parte della sala, del bar e la zona di ingresso avranno un controsoffitto modulare con isolamento termico; esso sarà realizzato a quote differenti a seconda dell'estensione degli spazi per garantire un movimento architettonico più gradevole; il controsoffitto supporterà anche il sistema di illuminazione che sarà a moduli led luminosi con possibilità di regolazione della luce attraverso sensori. Anche nei servizi igienici si prevede una controsoffittatura, sempre ad altezza proporzionata alla dimensione delle superfici.

La cucina ed il deposito invece non avranno controsoffitto; ciò per due motivi: il primo è per avere un maggiore giro d'aria e una migliore defluizione dei vapori e dei fumi di cottura; l'altro, di tipo pratico, in quanto il controsoffitto sarebbe di ostacolo alla installazione delle attrezzature aeree della cucina (non previste dal presente progetto) costituite da cappe di aspirazione e relativi canali, che saranno a cura di chi avrà il compito di studiare, fornire ed installare gli apparecchi della cucina, compresa la canna di esalazione esterna con arrivo oltre la quota di copertura, di cui allo stato attuale non è facile prevedere la posizione ideale; lo stesso discorso vale per l'illuminazione della cucina che avrà ovviamente una predisposizione di linea ma sarà di successiva installazione, visto che molto probabilmente sarà inclusa nel sistema delle cappe di aspirazione.

Parimenti il sistema di rilevazione fumi che è obbligatorio per normativa di prevenzione incendi e che necessariamente dovrà essere integrato a quello esistente nella scuola a fine lavori di allestimento con le varie installazioni impiantistiche della cucina; la rilevazione fumi dovrà essere anche posizionata nel locale deposito.

Le pareti interne divisorie saranno di differenti tipologie:

M1: parete in cartongesso con rivestimento in doppia lastra per ogni lato; struttura da 75 mm. e lastre da 12,5 mm cadauna; per uno spessore complessivo

di cm.12,5; all'interno sarà presente isolante in lana di roccia; le lastre saranno in materiale tipo Gyproc Duragip 13 Activ Air (lastra esterna) e Gyproc Wallboard 13 (lastra interna)

M2: parete perimetrale con mezzo poroton P800 spessore cm.14,5 più intonaci interno ed esterno; esternamente sarà presente rivestimento in gres porcellanato tipo Casalgrande Padana serie Steeltech colore antracite finitura lappata, dimensioni 30x60 posato orizzontale a sorella;

M3: parete in cartongesso con protezione antincendio tipo REI60, con rivestimento in doppia lastra per ogni lato; struttura da 75 mm. e lastre da 12,5 mm cadauna; per uno spessore complessivo di cm.12,5; all'interno sarà presente isolante in lana di roccia; le lastre saranno entrambe in materiale tipo Gyproc Fireline 13.

M4: muretto zone lavaggio costituita da mattone forato sp. cm.8 più intonaci sulle due facce per un totale di spessore parete pari a cm.10; l'altezza totale di questa tipologia non supera i 90 cm; in sommità una copertina a filo muro in ardesia

Le nuove porte interne avranno differenti tipologie:

Quelle dell'area tecnico-didattica saranno in metallo e vetro; in particolare quelle di collegamento tra sala ristorante e cucina avranno l'apertura a doppio senso di spinta (tipo saloon) e saranno corredate di un vetro che permetta la vista dalla parte opposta della spinta al fine di evitare impatti fortuiti tra i fruitori; la grande porta a doppia anta che collega la sala ristorante al bar sarà caratterizzata da un

aspetto a tutto vetro con traversi orizzontali e per essere riposta aperta lungo i fianchi avrà cerniere che consentono l'apertura a 180°.

I profili utilizzati per questi serramenti interni riprenderà quello dei serramenti di perimetro, vale a dire nero opaco.

Infine saranno presenti delle vetrate che dividono la sala ristorante e la cucina; esse oltre avere una funzione estetica importante per consentire la vista tra un locale e l'altro, avranno la funzione di passa stoviglie e vivande, essendo interrotte dall'altezza del banco per consentire appunto il passaggio sotto il vetro; la composizione sarà realizzata con vetrate stratificate e temperate fissate con morsetti in acciaio inox con guarnizioni e viti per il bloccaggio del vetro.

Le porte della zona servizi igienici saranno invece di tipo tradizionale con struttura in legno e finitura in laminato plastico di alta qualità di colore nero.

BARRIERE ARCHITETTONICHE

I nuovi locali in progetto, secondo le prescrizioni normative, devono garantire la visitabilità degli ambienti, garantendo il soddisfacimento dei requisiti previsti dalla normativa, DM 14 giugno 1989 - n.236, di cui all'art.5, comma 5.2).

A tale scopo si prevede la realizzazione delle opere per la accessibilità, secondo quanto stabilito dalla normativa (punti 4.1 del DM 236/1989), per quanto riguarda: porte, pavimenti, infissi, arredi bagno, terminali degli impianti, percorsi orizzontali.

In particolare è prevista la realizzazione di un servizio igienico per disabili, dove sono garantite tutte le manovre di una sedia a ruote necessarie per l'utilizzazione degli apparecchi sanitari, adeguati per l'uso da parte di persone con ridotte capacità motorie.

Per garantire l'accessibilità e il collegamento interno tra i nuovi ambienti ed il resto degli spazi scolastici, saranno realizzate rampe in calcestruzzo pavimentate in piastrelle antiscivolo con pendenza adeguata, in corrispondenza di tutti gli accessi, per poter accedere all'interno dei nuovi spazi.

Tutti gli spazi di manovra sono progettati per consentire gli spostamenti alla persona su sedia a ruote.

Porte: la luce netta delle porte di accesso e delle porte interne di accesso alle varie attività hanno un larghezza uguale e superiore a cm.80; le altezze delle maniglie sono comprese tra 85 e 95 cm. Le porte non avranno larghezza superiore a cm.120 per anta, le quali possono essere usate esercitando una pressione non superiore a 8 Kg.

Percorsi orizzontali e corridoi: tutti i percorsi sono adeguati alle soluzioni tecniche del D.M. 236/89.

Terminali degli impianti: i terminali di tutti gli impianti sono posizionati in modo da permettere un uso agevole anche da parte di persone su sedia a ruote.

Per quanto non espressamente detto si rimanda alla specifica tavola grafica allegata al presente progetto.

Asseverazione Legge 09.01.1989 n°13

Dichiarazione ai sensi dell'art. 1 quarto comma della Legge 09.01.1989 n.13 - superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

I sottoscritti Arch. Davide Domenighini, Arch. Nicola Chiari e Arch. Sara Rastelli, in qualità di progettisti delle opere in progetto

D I CH I A R A N O

che il progetto sopra citato è conforme alle disposizioni della Legge 09.01.1989 n° 13 recante "disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati" ed al D.M. 14.06.1989 n° 236 recante "prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica, sovvenzionata ed agevolata, ai fini del superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche".

Arch. Davide Domenighini Arch. Nicola Chiari Arch. Sara Rastelli