



CITTA' METROPOLITANA DI GENOVA
DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO E SOCIALE
SERVIZIO EDILIZIA

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

CODICE	
EDIFICIO	ATTIVITA'
268	A

COMMESSA: Lavori di realizzazione cucina didattica e sala nei locali posti
al piano terra

CODICE COMMESSA

FASE: FATTIBILITA' TECNICO-ECONOMICA STATO: PROGETTO

OGGETTO DELLA TAVOLA:
RELAZIONE ILLUSTRATIVA

N° TAVOLA

PROGETTISTI: Ing. Angelo Allodi Arch. Umberto Bigoni

SCALA

REVISIONE A B C D E F

DATA 01/2020

RIF. FILE ANAGEDIL:

STAFF di PROGETTAZIONE

coord. staff

verifiche sismiche

tec. progetto elettrico

tec. progetto termico

assistente

grafica CAD

APPROVAZIONE DOCUMENTO

RESP. UFFICIO

Ing. Angelo Allodi

DIRIGENTE TECNICO

Ing. Davide Nari

R.U.P.

Ing. Davide Nari



Città Metropolitana
di Genova

Direzione Sviluppo Economico e Sociale
Servizio Edilizia

Oggetto :	Intervento di realizzazione di nuova cucina didattica e sala ristorante nei locali posti a piano terra. CEA 268A - Istituto Marco Polo - succursale, via Soracco 7, San Colombano Certenoli
------------------	--

STUDIO DI FATTIBILITÀ TECNICO-ECONOMICA
RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA



INDICE

A. PREMESSE	3
B. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO DA REALIZZARE - ILLUSTRAZIONE DELLE RAGIONI DELLA SOLUZIONE PRESCELTA.....	3
C. ILLUSTRAZIONE DELLE RAGIONI DELLA SOLUZIONE PRESCELTA	4
D. ESPOSIZIONE DELLA FATTIBILITA' DELL'INTERVENTO	5
E. ACCERTAMENTO DELLE DISPONIBILITA' DELLE AREE O DEGLI IMMOBILI DA UTILIZZARE	5
F. INDIRIZZI PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO DEFINITIVO E DEL PROGETTO ESECUTIVO	5
G. IL CRONOPROGRAMMA DELLE FASI ATTUATIVE	5
H. INDICAZIONI PER ACCESSIBILITA', UTILIZZO E MANUTENZIONE.....	6
I. INDICAZIONE DELLE CIRCOSTANZE NON RISULTANTI DAI DISEGNI	6
J. ASPETTI FUNZIONALI E INTERRELAZIONALI DEGLI ELEMENTI DEL PROGETTO	6
K. CALCOLI SOMMARI GIUSTIFICATIVI DELLA SPESA.....	6
L. SINTESI DELLE FORME E FONTI DI FINANZIAMENTO	7
M. STUDI TECNICI DI PRIMA APPROSSIMAZIONE.....	7

A. PREMESSA

La Città Metropolitana di Genova ha fra gli edifici di proprietà l'edificio sito in via Soracco 7, in località Calvari, nel Comune di San Colombano Certenoli (GE).

L'edificio ospita attualmente la succursale dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Marco Polo", la cui Presidenza ha espresso la necessità di avere a disposizione spazi adeguati per le attività didattiche di cucina e di sala, in quanto con quelli attuali non è possibile formare adeguati gruppi di lavoro e gestire correttamente le specifiche attività che riguardano la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Al piano terreno dell'edificio è disponibile un ampio spazio, di circa 560 metri quadri, in passato utilizzato come sede della Promoprovincia, ma che attualmente è privo di utilizzo a causa della mancata rispondenza alla normativa antincendio.

Tale spazio è privo di suddivisioni, dotato di accessi multipli, ottimamente collegato con la parte di edificio che ospita le aule, e potrebbe rappresentare una efficace soluzione all'esigenza espressa.



B. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO DA REALIZZARE - ILLUSTRAZIONE DELLE RAGIONI DELLA SOLUZIONE PRESCELTA

Sulla base delle indicazioni ricevute dalla stessa Presidenza dell'Istituto, il presente studio intende analizzare la fattibilità di un intervento che prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. la realizzazione di una cucina didattica in grado di ospitare almeno 25 alunni impegnati contemporaneamente nella preparazione dei pasti;
2. la realizzazione di spazi tecnici separati di supporto alle attività di cucina, come un'area lavaggio e una dispensa/cella frigo;
3. la realizzazione di una sala dotata di angolo bar, in grado di ospitare, mediante configurazioni di tipo flessibile, fino a 90 coperti.

4. L'adeguamento degli spazi alla normativa.

CUCINA

La cucina avrà una superficie complessiva di 128 metri quadrati e sarà dotata di diverse zone funzionali, secondo i più recenti canoni di progettazione per spazi di questa tipologia, per consentire una separazione netta fra le diverse attività (preparazione pre-cottura e crudi, cottura, preparazione post/cottura, e guarnizione), mantenendo però percorsi fluidi e non sovrapposti. Una particolare attenzione è prevista per evitare che il percorso dei piatti di ritorno dalla sala (percorso "sporco") possa incrociare quello dei piatti in entrata nella stessa (percorso "pulito"), al fine di mantenere elevati standard igienici e di efficienza.

La cucina potrà ospitare un'area cottura disposta ad isola della potenza fino a 130kW in caso di alimentazione a gas metano, oltre a forni per la preparazione di dolci e lievitati in genere fino alla potenza di 195kW.

Al fine di consentire tale possibilità, la cucina sarà compartimentata con murature e serramenti interni con classe di resistenza al fuoco almeno EI120, nel rispetto della regola tecnica allegata al decreto ministeriale 8 novembre 2019 "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi", ed in particolare della sezione 7, punto 1, "impianti per la cottura di alimenti (cucine), anche nell'ambito dell'ospitalità professionale di comunità e ambiti similari [...]".

Le superfici vetrate esistenti 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.

LOCALI TECNICI DI SUPPORTO ALLA CUCINA

Alcune attività che non costituiscono preparazione di cibi, ma sono comunque funzionalmente legati alla cucina, come il lavaggio delle stoviglie e lo stoccaggio dei generi alimentari (compresi i freschi e i crudi), saranno ospitati in locali appositamente predisposti e connessi alla cucina in modo da sfruttare la massima efficienza minimizzando al contempo le interferenze tra le attività.

A tale scopo sono previsti anche due spazi "filtro", in corrispondenza dell'ingresso del personale sul lato est, e in corrispondenza dell'ingresso sul lato nord, dedicato alle merci destinate allo stoccaggio nella dispensa.

È previsto anche uno spazio accessorio che potrà in seguito essere dedicato ad altre funzioni secondo le necessità che dovessero emergere in base alla didattica (laboratorio, magazzino, spogliatoio...).

SALA

Lo spazio destinato alla sala è circa 300 metri quadrati ed è dotato di due accessi direttamente collegati con l'esterno, aventi anche funzione di uscite di sicurezza, e di due accessi interni, uno dedicato agli ospiti e all'uscita dei piatti, e uno dedicato alla cucina e all'entrata dei piatti.

La sala è utilizzabile in tre configurazioni diverse a seconda delle esigenze: la prima prevede l'utilizzo di una superficie di 44 metri quadri, in grado di ospitare 32 coperti e dotata di una zona bar; la seconda consente di utilizzare una superficie di 165 metri quadrati, in grado di ospitare 76 coperti; infine, l'ultima configurazione consente di sfruttare una superficie netta di 225 metri quadrati e di collocare fino a 98 coperti.

C. ILLUSTRAZIONE DELLE RAGIONI DELLA SOLUZIONE PRESCELTA

La soluzione prescelta consente di rispondere adeguatamente alle richieste di miglioramento degli spazi didattici per le attività di cucina e sala avanzate dall'Istituto Marco Polo. In particolare, la posizione dei locali al piano terreno permette una piena accessibilità e fruibilità da parte di studenti e ospiti portatori di handicap, che attualmente erano discretamente limitati nell'accesso a tali spazi didattici.

Inoltre, attraverso l'adeguamento degli spazi alla normativa antincendio del decreto ministeriale 7 agosto 2017 "Approvazione di norme tecniche di prevenzione incendi per le attività scolastiche, ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139" e del citato decreto ministeriale 8 novembre 2019, sarà possibile recuperare l'utilizzo di una ampia porzione di edificio oggi inutilizzata.

D. ESPOSIZIONE DELLA FATTIBILITA' DELL'INTERVENTO

L'intervento si configura come restauro e risanamento conservativo con adeguamento normativo, e non presenta particolari complessità o difficoltà operative. Dal punto di vista cantieristico, è possibile mettere in atto accorgimenti per contenere al massimo le interferenze con l'attività scolastica.

Sarà necessario ottenere il Certificato di Prevenzione Incendi per tutta la superficie oggetto di intervento.

L'intervento può essere autorizzato mediante Scia al Comune di San Colombano Certenoli.

L'edificio non è soggetto a vincoli architettonici né paesaggistici.

E. ACCERTAMENTO DELLE DISPONIBILITA' DELLE AREE O DEGLI IMMOBILI DA UTILIZZARE

L'immobile e le aree pertinenziali sono di proprietà della Città Metropolitana di Genova pertanto sono nella disponibilità dell'Ente per la sua realizzazione.

F. INDIRIZZI PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO DEFINITIVO E DEL PROGETTO ESECUTIVO

Il progetto esecutivo dovrà approfondire gli indirizzi progettuali previsti nella presente progettazione, soprattutto per ciò che concerne gli aspetti impiantistici.

Dovrà inoltre specificare i costi previsti per la realizzazione dei lavori e contenere gli elementi necessari per poter affidare i lavori.

Potrà essere ammessa qualche variazione delle scelte progettuali previste al fine di risolvere aspetti di dettaglio nell'osservanza degli indirizzi progettuali generali adottati in questa fase di progettazione.

G. IL CRONOPROGRAMMA DELLE FASI ATTUATIVE

<i>Fasi</i>	<i>tempi</i>
Approvazione progetto fattibilità	febbraio 2020
Affidamento incarico di progettazione	entro giugno 2020
Approvazione progetto definitivo/esecutivo	entro ottobre 2020
Pubblicazione bando di gara	entro dicembre 2020
Affidamento lavori	entro marzo 2021
Conclusione lavori	entro agosto 2021
collaudo	entro settembre 2021

H. INDICAZIONI PER ACCESSIBILITA', UTILIZZO E MANUTENZIONE

Tutte le aree, opere ed impianti saranno accessibili. Le attività e i tempi previsti per il cantiere saranno condivisi con la Presidenza dell'Istituto Marco Polo per evidenziare eventuali criticità e minimizzare le interferenze.

I. INDICAZIONE DELLE CIRCOSTANZE NON RISULTANTI DAI DISEGNI

In relazione alla configurazione delle tavole costituenti il progetto preliminare, non vengono riportati graficamente gli elementi relativi all'impiantistica, né come definizione progettuale.

Pertanto tali elementi, potranno essere desunti dai successivi approfondimenti, per la maggior definizione delle specifiche funzionali relative al locale cucina e alla centrale termica.

J. ASPETTI FUNZIONALI E INTERRELAZIONALI DEGLI ELEMENTI DEL PROGETTO

Tali aspetti saranno evidenziati meglio e più approfonditamente col proseguimento della fase progettuale definitiva/esecutiva.

K. CALCOLI SOMMARI GIUSTIFICATIVI DELLA SPESA

Per l'intervento in oggetto si prevede una spesa complessiva totale di € 300.000,00, come di seguito dettagliato:

IMPORTO LAVORI		
	opere edili	105.000,00
	serramenti	14.000,00
	impianto elettrico	40.000,00
	impianto idrico	20.000,00
	impianto termico	70.000,00
a)	importo lavori soggetto a ribasso	249.000,00
b)	Importo oneri per la sicurezza (non soggetto a ribasso d'asta)	18.675,00
TOTALE LAVORI (IVA esclusa)		267.675,00
c) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
	Allacciamenti a pubblici servizi	
	rete gas	200,00
	Accantonamento 2% ai sensi dell'art. 113 del D.lgs 50/16	5.353,50
	I.V.A. al 10% ed eventuali altre imposte sui lavori	26.767,50
	Altre somme (arrotondamento)	4,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		32.325,00
IMPORTO TOTALE PROGETTO		300.000,00

L. SINTESI DELLE FORME E FONTI DI FINANZIAMENTO

Per il finanziamento dell'intervento è sarà inoltrata una richiesta di contributo alla Regione Liguria. La quota non coperta da tale contributo sarà finanziata mediante la partecipazione ad un bando per il finanziamento di interventi finalizzati all'adeguamento sismico del patrimonio immobiliare scolastico o per adeguamento normativo antincendio.

M. STUDI TECNICI DI PRIMA APPROSSIMAZIONE

In fase preliminare non sono stati previsti studi specialistici, che saranno eventualmente redatti ed effettuati in fase di redazione del progetto definitivo/esecutivo, qualora le linee di finanziamento attivabili li richiedano.

Genova, gennaio 2020

Il Progettista
Ing. Angelo Allodi