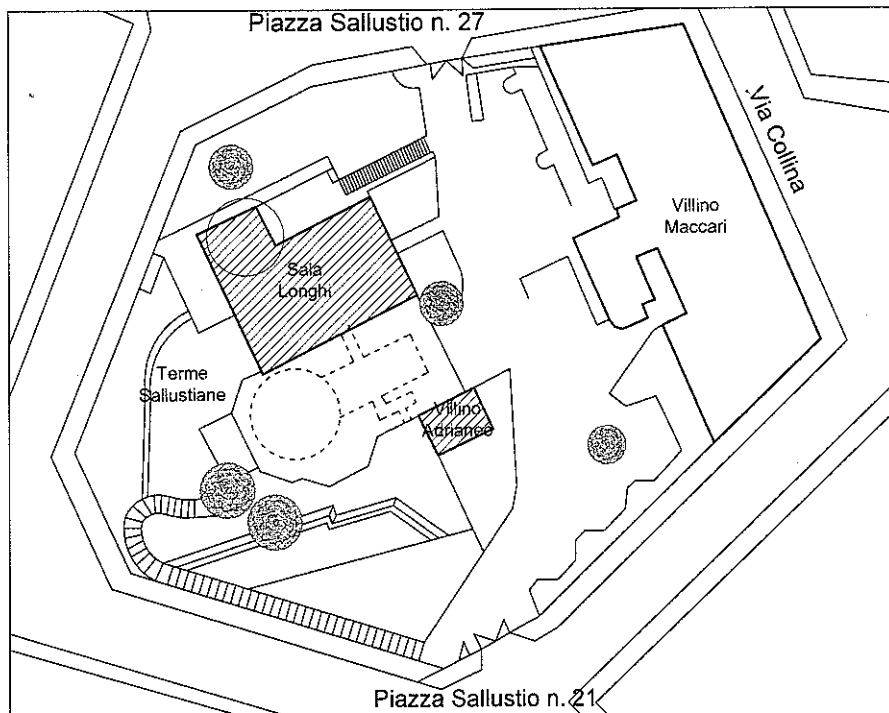




UNIONCAMERE  
Camere di Commercio d'Italia



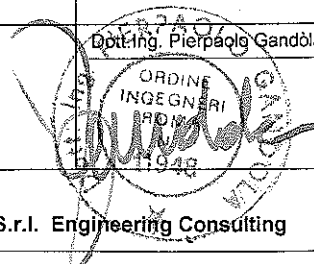
## PROGETTO ESECUTIVO

ADEGUAMENTO ARCHITETTONICO  
ED IMPIANTISTICO PER L'ALLESTIMENTO DI UN PUNTO RISTORO  
INTERNO AL COMPLESSO IMMOBILIARE DI PIAZZA SALLUSTIO

### RELAZIONE TECNICA GENERALE

Data  
Giugno 2017

Dot. Ing. Pierpaolo Gandola



F. & P. S.r.l. Engineering Consulting

Via dei Corridori, 48 - 00193 Roma

## RELAZIONE GENERALE

\*\*\*\*\*

La presente relazione viene redatta al fine di illustrare i contenuti delle opere previste dal progetto esecutivo. L'area oggetto dell'intervento è inserita all'interno del complesso immobiliare di Piazza Sallustio n.21, e precisamente nell'area denominata "Horti Sallustiani".

I locali esistenti da destinarsi all'allestimento di un punto ristoro, risultano essere:

- locale 1 – mq. 13,00
- locale 2 – mq. 14,00
- sala 1 – mq 47,00
- sala 2 – mq 35,00
- ingresso con locale tecnico
- servizi igienici (bagno ed antibagno)

per un totale di circa 120 mq.

Secondo le indicazioni dell'ASL, l'area come attualmente distribuita ha reso possibile la sola realizzazione di un bar con laboratorio di gastronomia fredda (panini, tramezzini, insalate, eventualmente anche alimenti semilavorati pronti al consumo da riscaldare, ecc.), in quanto sia le dimensioni della "cucina" che la posizione reciproca dei vari ambienti non permettono la preparazione/cottura dei cibi.

L'attività *bar con laboratorio di gastronomia fredda* prevede la presenza dei seguenti ambienti, come da progetto:

- locale di somministrazione - allestito nella sala 1;
- laboratorio di gastronomia - allestito nel locale 1 ;
- deposito - allestito nel locale 2;
- servizi igienici per il personale – bagno ed antibagno esistente;
- spogliatoi per il personale – allestiti in parte del deposito (locale 2).

Gli avventori (dipendenti Unioncamere e loro ospiti) potranno usufruire dei servizi igienici normalmente utilizzati durante l'orario di lavoro. La *sala 2* è stata allestita con tavoli e sedie.

Si riportano di seguito le caratteristiche e le finiture degli ambienti sopra menzionati.

## Area consumazione/somministrazione

Nell'area sarà mantenuta la pavimentazione originaria in cotto; sono previsti i seguenti interventi:

- adeguamento impianto elettrico e messa a norma;
- bancone con format lineare, con un lato al pubblico e con banchi di lavoro rivestiti di materiale liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; due lavelli in acciaio inox con acqua calda e fredda; vetrine refrigerate per l'esposizione dei prodotti deperibili; le pareti retrostanti il banco di lavoro saranno rivestite con pannelli removibili in melaminico o legno (a scelta della committenza) con superficie di facile pulizia; al di sotto del bancone è inserita una pedana in legno rivestita con gomma antiscivolo;
- le pareti saranno tinteggiate con pittura lavabile vinilacrinica di colore bianco; in fase esecutiva, in accordo con la Committenza ed in armonia con la tipologia del luogo, potrà essere valutata la possibilità di realizzare effetti decorativi di tipo alternativo (come già eseguito nella sala 2).

## Laboratorio di gastronomia

Considerata la necessità di procedere allo sgombrò degli attuali elementi di arredo/elettrodomestici per procedere alla sostituzione o all'adeguamento degli stessi (pulizia, revisione), si è ritenuto opportuno prevedere la realizzazione di una nuova pavimentazione in piastrelle di grés porcellanato e di un nuovo rivestimento nel medesimo materiale fino ad un'altezza di 2,00 m; l'area restante delle pareti ed il soffitto saranno tinteggiati con pittura lavabile di colore bianco; il laboratorio sarà dotato di:

- lavello a doppia vasca, con acqua calda e fredda e con rubinetto di erogazione non azionabile a mano;
- lavamani dotato di acqua calda e fredda, di erogatore non azionabile a mano e di distributori di sapone ed asciugamani a perdere;
- lavastoviglie (valutare il caso di utilizzare quella esistente)
- frigorifero (esistente).

*L'importo di tali elementi (qualora da acquistare) non è compreso nel computo metrico relativo al presente progetto.*

# **F.&P. S.r.l.**

## Deposito

Al fine di ottemperare alle indicazioni della ASL, le pareti del deposito saranno rivestite, fino a due metri di altezza, con dei pannelli removibili in melaminico; la parte retrostante e superiore sarà invece tinteggiata con pittura lavabile di colore bianco; il laboratorio sarà allestito con:

- frigorifero, esistente, adatto alla tipologia dei prodotti conservati;
- idonee e sufficienti scaffalature in acciaio inox (esistenti).

## Spogliatoio per il personale

Lo spogliatoio sarà allestito in parte del deposito, considerata anche l'esiguità del numero dei lavoratori che lo utilizzeranno (1, 2 addetti), e sarà separato dal deposito di cui sopra tramite pannellature in melamminico e porta a battente; sarà dotato di:

- armadietti (uno per dipendente) a doppio scomparto;
- sedute;
- pareti rivestite fino a due metri di altezza con dei pannelli removibili in melamminico e tinteggiate, nella restante parte, con pittura lavabile di colore bianco.

Le finestre saranno dotate di dispositivi (ove non presenti o danneggiati) applicati all'esterno atti ad evitare la penetrazione di insetti e roditori.

Nella zona di ingresso è prevista la sostituzione del controsoffitto attuale con un controsoffitto nuovo, realizzato anch'esso con pannelli di fibre minerali componibili appoggiati su una struttura in acciaio zincato con struttura metallica seminasosta. I servizi igienici saranno oggetto di opere di tinteggiatura e lavorazioni di finitura connesse.

## Impianti

A seguito della verifica dell'attuale impianto di aerazione condizionamento, considerata la vetustà dell'impianto, si è ravvisata l'opportunità di procedere alla sostituzione delle macchine installate con nuovi modelli adeguati alle attuali normative.

Per quanto riguarda l'impianto elettrico, si è proceduto ad una verifica dello stato attuale; il risultato della verifica ha evidenziato la necessità di provvedere in parte alla

manutenzione straordinaria, e in parte alla modifica dell'impianto. Si rimanda alla relazione specifica facente parte del progetto.

Messa in sicurezza del cantiere

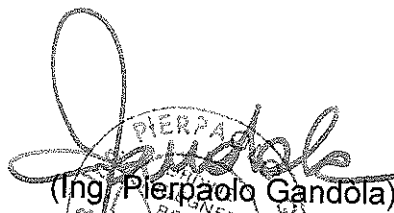
Tra le opere previste per la realizzazione di quanto progettato, sono state considerate quelle riguardanti la sicurezza, ed in particolare:

- realizzazione di impianto e quadro elettrico di cantiere;
- dotazione dei dispositivi di protezione individuale adeguati al tipo di lavorazione svolta;
- dotazione di attrezzature quali trabattelli, tiri, apparecchiature ed utensili a norma antinfortunistica.

Prima dell'inizio dei lavori, l'impresa esecutrice dovrà ottemperare alle disposizioni delle vigenti normative sulla sicurezza nei cantieri; in particolare dovrà presentare il Piano Operativo della Sicurezza di cui al D.L.vo 81/08 e succ. modif. ed int..

Si procederà innanzitutto, al fine di permettere un sicuro svolgimento dell'attività svolta presso l'immobile, ad una adeguata compartimentazione delle aree oggetto all'interno del cortile, dove verranno posizionate le strutture provvisorie per il carico/scarico dei materiali e verrà allestita una piccola area di cantiere.

Roma, 5 giugno 2017

  
(Ing. Pierpaolo Gandola)  
