



DIREZIONE PATRIMONIO IMMOBILIARE
Via Pietrapiana n. 53 – FIRENZE

AVVISO PUBBLICO

per la concessione di spazi dei locali destinati alla somministrazione di alimenti e bevande posti all'interno del Nuovo Palazzo di Giustizia di Firenze.

Allegato integrante: Relazione Tecnica Descrittiva lotto A



COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE NUOVE INFRASTRUTTURE E MOBILITA'
Servizio Programmazione Progettazioni e Controllo avanzamento dei lavori



NUOVO PALAZZO DI GIUSTIZIA DI FIRENZE

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

COMUNE DI FIRENZE - DIREZIONE NUOVE INFRASTRUTTURE E MOBILITA'

Direttore:

Ing. Vincenzo TARTAGLIA

Dirigente:

Ing. Alessandro MARTELLI

Collaboratori:

Ing. Cristina TAIUTI

Arch. Elena MINI

P.I. Stefano CIAPPI

DATA: LUGLIO 2011

Oggetto:

INTERVENTI PER ADEGUAMENTO LOCALI
BAR RISTORO BLOCCO F- PIANO 1° quota +3,00

RT
Bar F

REVISIONI

1

2

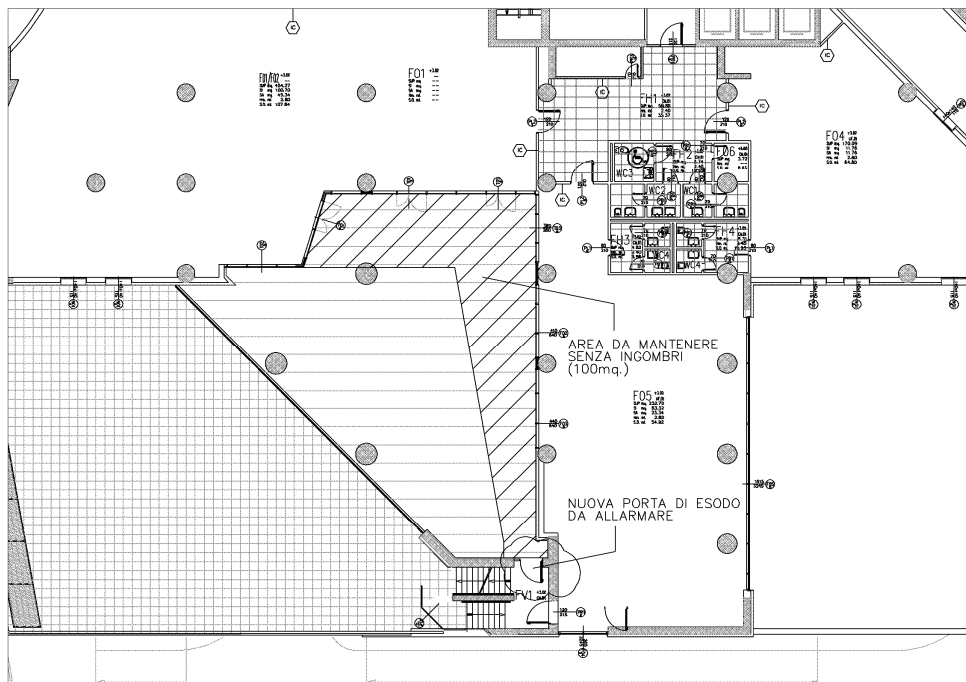
3

4

BAR RISTORO BLOCCO F - PIANO 1° Q.TA +3,00

Il bar-ristoro, destinato alla somministrazione con limitata tipologia produttiva (Art. 16.b del Regolamento di igiene degli alimenti) è posto a quota +3,00 (quota "basilica") nel blocco F, prevede:

- 1) ampio **locale** di mq. 456 circa, nella quale il gestore dovrà ricavare, con opere murarie ed impiantistiche, sia la zona cucina munita di dispensa-frigo e sia la zona destinata al pubblico con bancone bar- bancone ristoro e tavolini.
- 2) una zona servizi **igienici-spogliatoio** esistente, di superficie complessiva pari a 29,7 mq. In tale zona servizi è presente un wc per il personale ed un locale spogliatoio.
- 3) una **loggia** accessibile dal locale ed esclusiva, di circa 252 mq. La loggia è attrezzabile con tavolini ovunque posizionabili a meno di una via di esodo diretta alla scala di emergenza esterna, avente superficie complessiva pari a 100 mq, così come indicato in figura:



Al fine della sicurezza dal punto di vista dell'antintrusione, dovrà essere installata sulla terrazza, in uscita verso la scala di emergenza, una porta dotata di maniglione antipanico, apribile nel senso dell'esodo ed allarmata (meglio se installata con bussola al fine di non ingombrare la scala di emergenza dallo spazio di apertura dell'anta).

Il loggiato dovrà essere completato con finiture personalizzate, impianto di illuminazione e con balaustra parapetto di arredo di lunghezza L= 19,50 ml ed h= min 1,00, m. Tale balaustra (meglio se realizzata in vetro trasparente per consentire al pubblico seduto la visualizzazione del panorama), separerà il loggiato dal sottostante terrazzo non accessibile dai visitatori del bar (per ragioni legati ai

dispositivi di antintrusione e sicurezza del Palazzo), che serve come luogo sicuro dal punto di vista antincendio.

4) Al piano -1, a quota -5,00 è previsto un **deposito derrate** esclusivo di circa 87,50 mq circa di superficie, raggiungibile tramite l'attiguo impianto elevatore e disimpegni e che necessita di opere murarie ed impiantistiche per il suo confinamento, come di seguito descritte.

OPERE DA REALIZZARE

Tutti i locali del bar a quota +3,00 sono attualmente al grezzo: occorre effettuare tutti i lavori di finitura quali ad esempio l'installazione di controsoffitti arredi fissi e mobili, tinteggiatura finale ed installare le terminazioni dei vari impianti quali ad esempio: bocchette aria, corpi illuminanti, prese per l'attività, quadretti elettrici e contatore divisionale derivati dall'attiguo quadro di piano etc., il tutto a completamento delle linee e dorsali impiantistiche già installate nei locali e collaudate nell'ambito dell'appalto di realizzazione del secondo lotto del Nuovo Palazzo di Giustizia.

Potranno essere eseguite modifiche interne murarie al fine di creare i locali di preparazione piatti caldi e freddi e deposito derrate. Tutta la distribuzione interna degli impianti e le finiture sono da realizzarsi nel presente appalto. Zone preparazione e locali spogliatoio dovranno avere balza ceramica lavabile di altezza minima h=2,00.

L'ambiente in oggetto, come visto in precedenza, risulta già provvisto di bagno di servizio. Sono presenti, inoltre, esternamente alla zona bar, un gruppo di servizi igienici per il pubblico, facente parte della gestione del Palazzo di Giustizia ed a comune con le altre attività.

La pavimentazione della "cucina-preparazione alimenti" ed il deposito "derrate-frigo" (ove è già previsto attualmente un pavimento in granito rosa) dovrà essere dotata di impermeabilizzazione, con eventuali canaline in acciaio inox con griglie di raccolta acqua, sifonate, nonché pavimento antiscivolo in grès (grip R11) per il soddisfacimento dei requisiti richiesti dalla ASL (posato su massetto pendenziato).

Il materiale ceramico e similare dovrà essere di prima scelta.

La zona derrate posta al piano -1 (quota -5,00) necessita della realizzazione di una parete REI (della classe richiesta dalle norme di settore) a separazione da una area destinata ad impianti, nonché una nuova porta di accesso REI 120 dal corridoio. La nuova parete dovrà sigillare le tubazioni degli impianti esistenti in modo da rendere il locale separato dal restante spazio esterno ove sono presenti dei quadri elettrici. In tale locale, sono già installati rilevatori di fumo collegati all'impianto generale del Palazzo. Sarà a carico del gestore la manutenzione ordinaria di tali punti di rilevazione. Tutte le pareti del deposito derrate dovranno avere balza lavabile H=2,00 m.

GLI IMPIANTI DA REALIZZARE

Dovranno essere eseguiti gli allacciamenti acqua calda e fredda e relativi scarichi, per la zona bar e cottura a servizio di lavelli, macchina per il caffè, lavastoviglie etc..

Tali allacciamenti dovranno essere collegati alle tubazioni esistenti del bagno di servizio, ad esclusione degli scarichi per i quali si rimanda al capoverso successivo.

Per quanto riguarda le dorsali degli scarichi della zona cucina, dovranno essere realizzate tubazioni di scarico distinte, utilizzando i cavedi esistenti (l'innesto nei cavedi, in quanto compartimento REI 120, sarà con collare tagliafuoco), oppure forando idoneamente il

soffitto (con inserimento di collari tagliafuoco REI 120) e correndo a soffitto del parcheggio a quota -1,50 per poi uscire in esterno verso le fosse biologiche, previa installazione di tappi di ispezione e di pozzetto de grassatore se previsto dalle norme igieniche di settore. Se l'attuale pozzetto degrassatore, presente all'esterno lato Cassa di Risparmio (presso il quale confluiscono le dorsali dei WC) e la dorsale delle "chiare" esistente risultasse di capacità idonea, potrà essere utilizzata la stessa dorsale di scarico delle acque reflue già presente nel fabbricato ed asservente il servizio igienico del bar.

Ogni attraversamento, da parte delle tubazioni, delle pareti in c.a. delimitanti il cavedio o dei solai, dovrà essere dotato di collare tagliafuoco REI 120.

Nei locali preparazione dovranno essere installati scaldabagni elettrici a servizio della lavastoviglie e per la produzione dell'acqua calda dei lavelli di preparazione alimenti e lavaggio, corredati di interruttore elettrico e rubinetto di arresto sulla tubazione dell'acqua fredda. Nella zona dove verrà allacciata la tubazione dell'acqua fredda dovranno essere installati 2 rubinetti di arresto. L'allacciamento alla dorsale acqua fredda dovrà essere obbligatoriamente dotato di contatore divisionale per la ripartizione dei costi dei consumi idrici.

I locali a quota +3,00 sono serviti da impianto di trattamento aria con raffrescamento estivo. Ulteriori impianti di raffrescamento dei locali, aggiuntivi, saranno a carico del gestore.

Il locale deposito a quota -5,00 è sprovvisto di sistema di ricambio aria e di raffrescamento, tuttavia i locali presentano ordinariamente basse temperature. Ulteriori impianti di raffrescamento dei locali, saranno a carico del gestore.

IMPIANO ELETTRICO

L'impianto elettrico a servizio del bar ed accessori è da adeguare in base a quanto sopra esposto e derivati dal QE del piano a quota +3,00 prossimo alla zona bar.

L'alimentazione elettrica farà carico esclusivamente al gestore che non potrà dare inizio alla attività prima di aver installato a proprie spese apposito contatore di sottolettura per la contabilizzazione dei consumi energetici a partire dal quadro elettrico di piano (posto nelle vicinanze del bar e con potenza 220V) nonché interruttori magnetotermici differenziali a valle della linea elettrica che alimenterà tutto l'impianto elettrico del bar. Il contatore dovrà essere dotato di uscita impulsiva o modbus al fine di riportare i dati di consumo sul sistema di supervisione Siemens "DESIGO".

L'impianto elettrico del locale derrate a quota -5,00 già dotato di illuminazione, dovrà essere modificato per adeguarlo alla nuova suddivisione degli spazi, con costituzione di un autonomo impianto luce e prese, anche sfruttando le attuali plafoniere. Al fine della contabilizzazione dei consumi, tale impianto elettrico potrà essere collegato all'impianto luce-FM del bar a quota +3,00, attraverso il citato cavedio oppure lasciato indipendente e derivato dal quadro di piano con contatore divisionale per la lettura dei consumi. In quest'ultimo caso, il contatore dovrà essere dotato di uscita impulsiva o modbus al fine di riportare i dati di consumo sul sistema di supervisione Siemens "DESIGO". Il contatore dovrà essere dotato di uscita impulsiva o modbus al fine di riportare i dati di consumo sul sistema di supervisione Siemens "DESIGO". Sarà a carico del gestore del bar le apparecchiature in campo per l'interfaccia e l'aggiornamento dei "punti" su sistema

DESIGO. La nuova linea sarà dotata di interruttori magnetotermici e differenziali opportunamente tarati in relazione del resto delle protezioni esistenti.

Tutti gli allacciamenti agli impianti esistenti dovranno essere concordati ed autorizzati dall'Ufficio Tecnico del Comune di Firenze che si occupa della gestione del Nuovo Palazzo di Giustizia (Direzione Nuove Infrastrutture e Mobilità- Direzione Servizi Tecnici).

Ogni ulteriore dotazione impiantistica-edile prescritta dalla ASL, dal Regolamento Edilizio, dal Regolamento Comunale di Igiene degli alimenti, dalle norme di prevenzione incendi e di sicurezza ed ogni altra norma di settore sarà a totale carico del gestore del bar.

ESTRAZIONI D'ARIA E CANNA FUMARIA DI NUOVA INSTALLAZIONE

La canna fumaria di aspirazione ed i condotti di aspirazione minori potranno essere realizzate in parte nel controsoffitto, ancora da costituire, fino al cavedio attiguo e poi in verticale fino all'esterno a q.ta +42,60 in copertura passando, per un tratto anche attraverso la sottocentrale n°10.

L'attraversamento del cavedio dovrà prevedere serrande tagliafuoco REI 120 da collegarsi al sistema di rivelazione incendi. Approssimativamente la lunghezza della tubazione di collegamento sarà di circa mt.50, di cui 30 mt. in verticale all'interno del cavedio. Tale tubazione dovrà essere realizzata in acciaio inox e sarà comprensiva di posa in opera di pezzi speciali e staffaggi vari. In copertura la tubazione dovrà essere prolungata in modo da rispettare le norme sulle emissioni per l'ottenimento del parere positivo dell'ASL. Sono a carico del gestore l'installazione di motori aspiranti dotati di idonei filtri per minimizzare gli odori all'esterno.

I locali di preparazione e quelli di servizio dovranno essere dotati di aspiratore (tipo Vortice o simili) collegato all'esterno, in copertura, mediante una tubazione in PHD passante attraverso il cavedio ispezionabile esistente, analogamente al percorso sopra descritto della canna fumaria.

Il locale deposito a quota -5,00 dovrà essere dotato di aspiratore per il ricambio d'aria, attraverso l'installazione di un adeguato impianto di estrazione da collegarsi al cavedio attiguo e citato in narrativa per poi ricollegarsi al sistema di estrazione installato nell'area cucina-spogliatoi (tragitto orizzontale fino al cavedio: 18 ml). Tale Impianto attraverserà tre pareti compartimentate in corrispondenza di ciascuna delle quali sarà previsto un collare tagliafuoco RE120.

ALLACCIAMENTO TELEFONICO

Sarà a carico del gestore dell'attività la realizzazione dell'intera linea telefonica a partire dalla zona di attestazione realizzata dalla Telecom in prossimità del cavedio attiguo alla quota +3,00. Resta quindi a carico del gestore del bar la realizzazione della linea dall'attestazione suddetta alla zona bar, nonchè l'attivazione del contratto telefonico, ad essa intestato.

EVENTUALE ALLACCIAMENTO GAS

Sempre a carico del gestore del bar, in alternativa a piani di cottura di tipo elettrico, potrà essere prevista la realizzazione di una cucina a gas. In tal caso dovrà essere installata la linea gas diretta in verticale a quota -5,00 (passando attraverso 2 piani di parcheggio) e da

qui lungo lo scannafosso lato Cassa di Risparmio fino alla zona Centrale Termica ove è presente anche l'allacciamento della linee gas (ad alta pressione) della stessa (tratto di circa 40 metri). Sarà quindi a carico del gestore l'attivazione della relativa utenza. In base ai KW impegnati, occorrerà adeguare i locali alle norme di prevenzione incendi di cui al DM 12 aprile 1996 in termini di compartimentazione e dotazioni impiantistiche. In tale locale, se previsto dalle norme di prevenzione incendi, andranno installati rilevatori di fumo. In tal caso il nuovo impianto di rilevamento incendi, dovrà essere compatibile ed integrabile con l'impianto esistente e dovrà interfacciarsi obbligatoriamente all'attuale sistema di rivelazione incendi ed al sistema di supervisione Siemens "DESIGO". Sono pertanto a carico del gestore le apparecchiature in campo e la programmazione dei nuovi punti nell'impianto di supervisione.

AUTORIZZAZIONI-NULLA OSTA VERIFICHE DEL COMUNE DI FIRENZE E COLLAUDO

Per i lavori edili ed impiantistici dovrà essere predisposta e depositata al Comune di Firenze la prevista Denuncia Edilizia per la quale la "committenza" sarà la società che gestisce il bar e che ha commissionato i lavori. Tale pratica dovrà essere preventivamente validata dal Comune di Firenze dall'ufficio che si occupa del Nuovo Palazzo di Giustizia presso la Direzione Nuove Infrastrutture. Sarà pertanto a carico del gestore l'onere della progettazione esecutiva delle opere, l'onere del coordinamento per la sicurezza e quello per la direzione dei lavori e collaudo. I nominativi dei progettisti, del coordinatore della sicurezza, del direttore dei lavori e del collaudatore dovranno essere comunicati preventivamente alla progettazione/esecuzione, rispettivamente, al suddetto Ufficio Tecnico del Comune (l'ufficio della Direzione Nuove Infrastrutture che si occupa del Nuovo Palazzo di Giustizia).

Ogni opera edile/impiantistica interferente/allacciata ai manufatti/impianti esistenti dovrà essere preventivamente concordata con gli Uffici Tecnici del Comune di Firenze.

Il progetto del bar dovrà essere sottoposto a cura e spese dell'aggiudicatario, ad autorizzazione e/o parere da parte degli enti preposti con particolare riguardo alla ASL (parere preventivo e DIA) ed ai Vigili del Fuoco, ove richiesto.

Tutte le modifiche agli impianti dovranno essere realizzate da installatori abilitati ai sensi del D.M. 22-1-2008 n. 37. Al termine dei lavori e comunque prima dell'avvio dell'attività, dovranno essere rilasciate alla Proprietà (Comune di Firenze, Direzione Nuove Infrastrutture e Mobilità) le Certificazioni ex DM 37/2008, gli as-built di tutti gli impianti ed architettoniche nonché le copie delle pratiche tecnico-amministrative inerenti pareri, autorizzazioni e nulla osta rilasciate dagli Enti. In mancanza dell'inoltro di tutta la suddetta documentazione l'attività non potrà essere avviata.

Dal punto di vista della prevenzione incendi, ove prescritto di legge, per le opere di compartimentazione e per gli impianti antincendio eventualmente installati sarà a carico del gestore del bar la produzione dei seguenti documenti:

-la certificazione di resistenza al fuoco per prodotti/elementi costruttivi in opera a firma di professionista iscritto negli elenchi del ministero dell'interno di cui alla legge 818/1984 redatto sul modello di certificazione e dichiarazione 2008 pubblicati con lett.circolare m.i. prot, p5155 4101 sott.72/e.6 del 24/04/2008;

- la dichiarazione inerente i prodotti impiegati ai fini della relazione e della resistenza al fuoco ed i dispositivi di apertura delle porte redatto sul modello dich.prod-2008 a firma di professionista iscritto negli elenchi del ministero dell'interno di cui alla legge 818/1984 redatto sul modello di certificazione e dichiarazione 2008 pubblicati con lett.circolare m.i. prot, p5155 4101 sott.72/e.6 del 24/04/2008;

-la dichiarazione di corretta installazione a firma della ditta installatrice.

-certificati della classe di resistenza al fuoco dei manufatti ed arredi e schede tecniche degli stessi.

Tali documenti dovranno essere obbligatoriamente consegnati alla Proprietà prima dell'avvio.

E' a carico del gestore del bar la richiesta del CPI per la singola attività, ove ricorresse il caso per legge.

Al termine dei lavori e prima del collaudo, il gestore darà comunicazione dell'ultimazione delle opere. Il collaudo degli impianti, da eseguirsi a cura e spese del gestore, sarà svolto obbligatoriamente alla presenza dei tecnici degli Uffici Tecnici del Comune di Firenze pertanto i giorni di visita saranno notificati formalmente al Comune di Firenze con congruo anticipo.

SERVITU'

Data la presenza di impianti collettivi negli spazi assegnati, il gestore dovrà consentire l'accesso al Responsabile della Manutenzione del Comune di Firenze in qualsiasi momento al fine di effettuare interventi anche immediati di pronto intervento (copia delle chiavi dei locali saranno custoditi da tale Responsabile secondo gli accordi che saranno presi con il gestore all'inizio della locazione).

ALTRI ONERI DI GESTIONE E MANUTENTIVI

Sarà a carico del gestore del bar:

- la manutenzione ordinaria degli impianti, esistenti e di nuova costituzione (compreso estintori installati per l'attività), delle forniture esistenti e di nuova costituzione e delle opere edili e di arredo esistenti e di nuova costituzione posti all'interno dei locali o utilizzati bar;

- il costo delle utenze legate all'attività;

- ogni pratica o nulla osta legata all'avvio dell'attività ed al mantenimento della stessa;

- verifiche periodiche degli impianti;

- il costo della pulizia della fossa biologica e dei pozzetti esistenti in ragione del calcolo dei millesimi dei locali confluenti a tali impianti e la pulizia del pozzetto degrassatore esclusivo eventualmente installato (se prescritto dagli organi di vigilanza sanitaria preposti al rilascio dei pareri);

-la pulizia dei locali.

- gli ulteriori oneri previsti in capitolato.

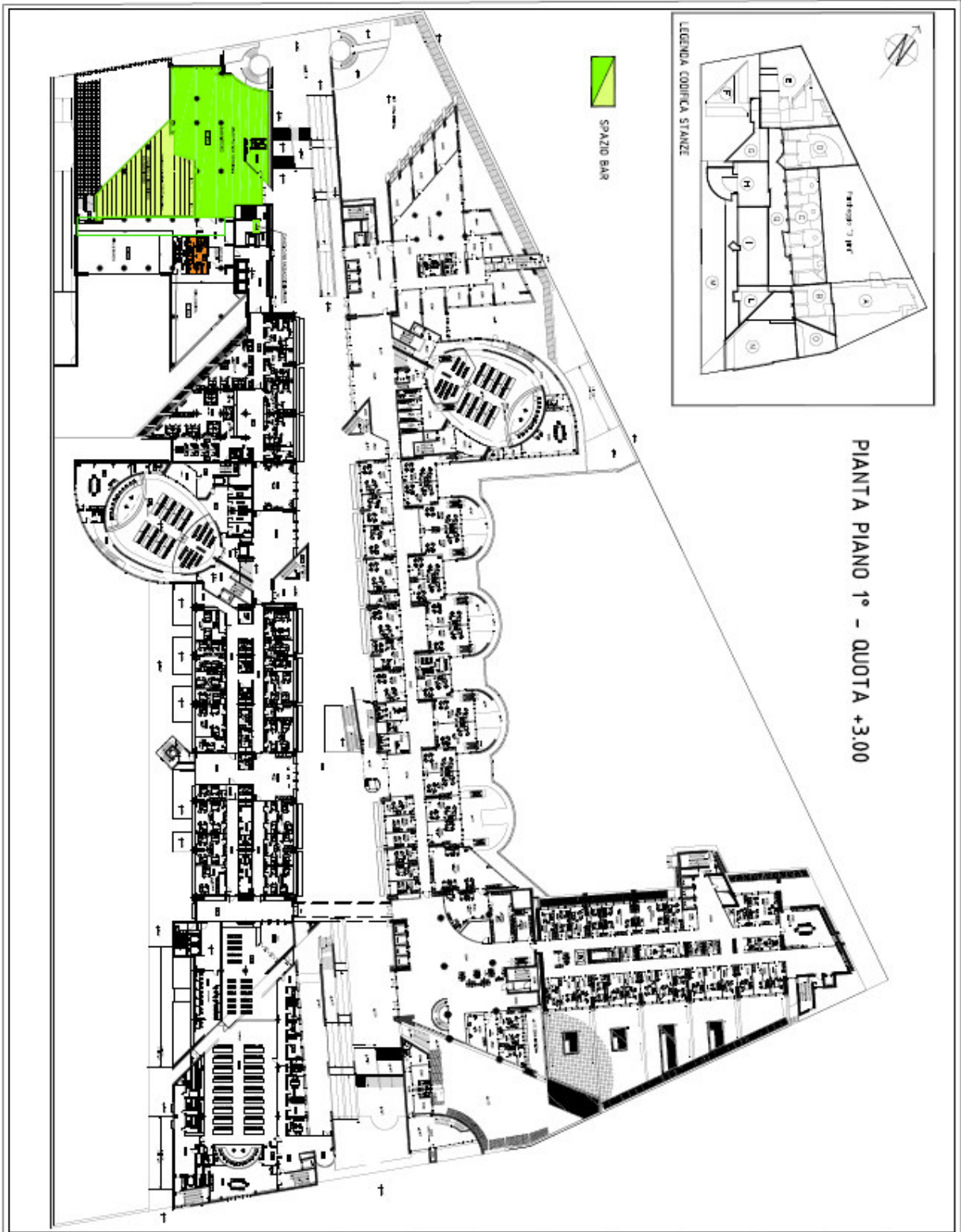
ALLEGATI:

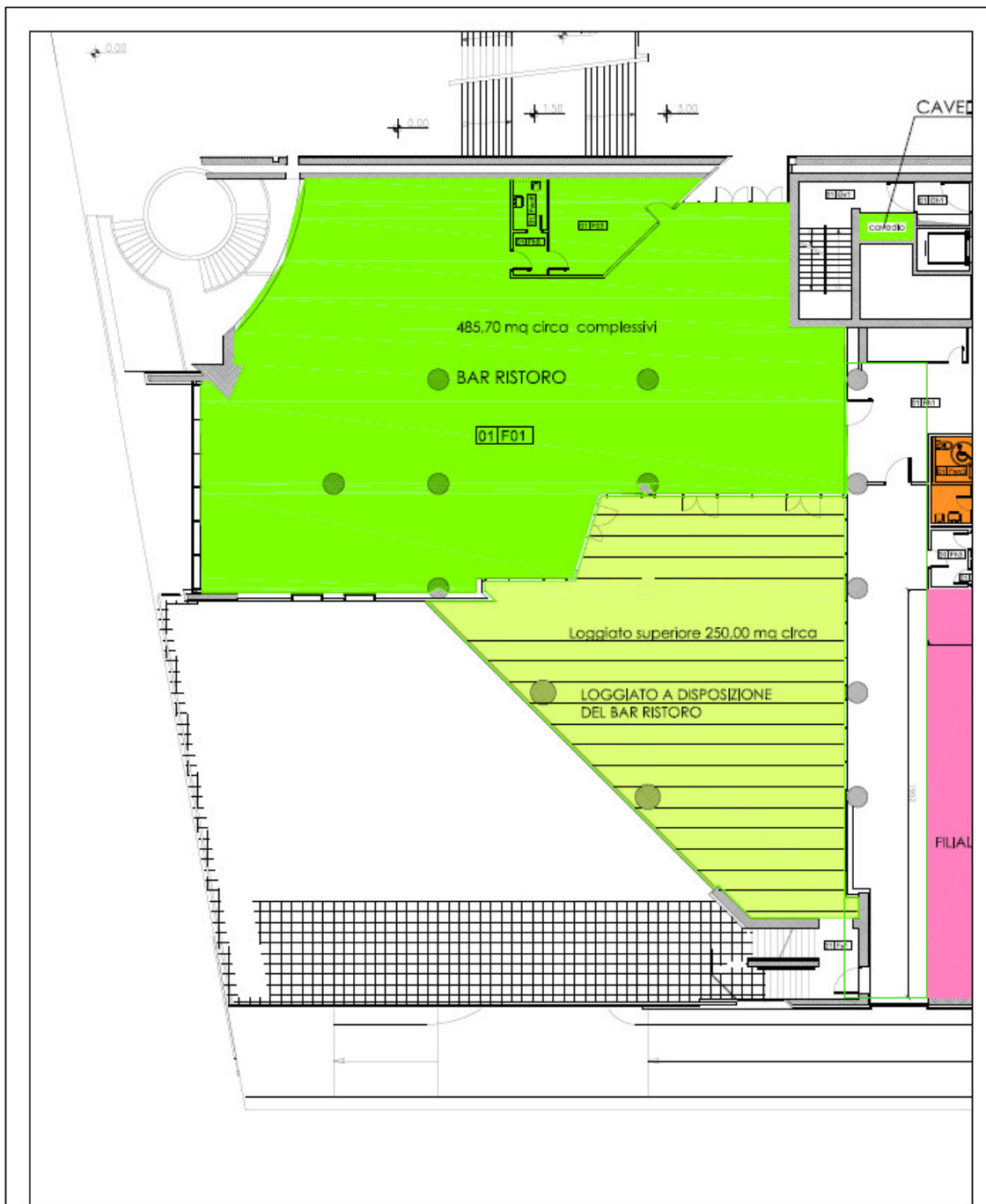
-Planimetria a quota +3.00 del Nuovo Palazzo di Giustizia con indicazione area bar del Blocco F e loggiato (verde);

-Planimetria a quota +3.00: particolare spazio bar del Blocco F con relativo loggiato.

-Planimetria a quota -5.00 del Nuovo Palazzo di Giustizia con indicazione del deposito (verde)

-Planimetria a quota -5.00: particolare del locale Deposito.





PIANO PRIMO - QUOTA +3.00

COMUNE DI FIRENZE 
 DIREZIONE NUOVE INFRASTRUTTURE E MOBILITA'

NUOVO PALAZZO DI GIUSTIZIA DI FIRENZE
 Spazio per Bar Ristoro - planimetria del locali (colore verde)



