

RELAZIONE TECNICA

LAVORI

di manutenzione ordinaria dei locali destinati all'attività di spaccio interno dell'Ospedale ubicati al piano II del presidio ospedaliero FBC di Leonforte, C.da San Giovanni snc- Fg. 30 part. 349.

COMMITTENTE "Asp di Enna" n.q. di Soggetto Attuatore.

Il presente progetto è finalizzato all'esecuzione di lavori di manutenzione ordinaria, come previsti in epigrafe e meglio rappresentati negli elaborati grafici compiegati alla presente e condivisi dalla Direzione Strategica Aziendale, al fine di consentire la riapertura del summenzionato servizio per assicurare ai pazienti, ai familiari che li seguono e accompagnano, e agli stessi operatori sanitari, momenti di relax.

a. DESCRIZIONE DEI LOCALI

Il locale oggetto dell'intervento proposto, adibito a spaccio interno dell'Ospedale, è provvisto di certificato di agibilità rilasciato dal Comune di Leonforte in data 17.05.2007 prot. n. 1648 e autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di Leonforte in data 18.05.2007 n. 32/07.

Il locale destinato alla attività di spaccio interno - oggi oggetto dell'intervento proposto - è ricavato al piano secondo di una struttura intelaiata in cemento armato, già Ospedale di Leonforte, con accesso da C.da San Giovanni, attraverso la viabilità interna di lotto.

Tale locale, di complessivi mq 53,00 è ubicato su un unico livello e si compone di una sala bar e di un laboratorio, oltre che di un servizio igienico completo di antibagno per il personale.

Al locale si accede, come si può rilevare dalla planimetria a corredo della presente relazione, attraverso l'ingresso principale al nosocomio tramite un'apertura da 1,20 m.

Un secondo ingresso, di servizio, è garantito tramite un'apertura da 0,70 m, prospiciente la cappella, ed immette direttamente nel laboratorio annesso.

La porta di accesso del pubblico è facilmente manovrabile, di tipo a luce netta e tale da consentire un'agevole transito anche da parte di persona su sedia a ruote.

Il vano delle porte è complanare con gli spazi retrostanti.

Le parti vetrate sono facilmente individuabili mediante l'apposizione di opportuni segnali.

Tutti gli ambienti destinati al pubblico garantiscono l'accessibilità e la visibilità ai fini del superamento e della eliminazione delle barriere architettoniche.

Tutti gli ambienti relativi al bar sono pavimentati con mattonelle ceramiche; le pareti ed i soffitti sono tutti intonacati e scialbati con pittura a smalto spatolato antimuffa, lavabile.

La sala "bar" ha complessivamente superficie planimetrica pari a mq 41,00.

Tale locale è direttamente illuminato ed arieggiato per mezzo di ampie vetrate e porta prospiciente la hall di ingresso.

In ogni caso le aperture finestrate sono tali da garantire in ambiente il rapporto aeroilluminante imposto dalla normativa igienico-sanitaria, pari a 1/8 della superficie in pianta, infatti:

	Superficie in pianta (mq)	Superficie Vetrata (mq)	Verifica	Min. Rapporto Aeroilluminante (1/8 Sup. in pianta)
Sala bar	41	12,90	>	5,125

Il "laboratorio" ha complessivamente superficie in pianta pari a mq 12,00.

Oltre al locale destinato alla pubblica fruibilità, lo spaccio oggetto della presente relazione, consta di un servizio igienico delle dimensioni planimetriche utili di 3,25 mq con relativo antibagno di 2,70 mq destinato al personale;

I servizi igienici destinati al pubblico si trovano negli appositi locali ubicati nelle immediate vicinanze del bar, al medesimo piano del Presidio.

L'intervento consiste nella scialbatura di tutti gli ambienti esistenti nella configurazione attuale, nella revisione degli impianti esistenti e nella manutenzione di arredi e attrezzatura in dotazione.

b. DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI

Il bar è dotato dei seguenti impianti tecnologici:

- **impianto elettrico** sotto traccia ed in cavidotto, realizzato a perfetta regola d'arte con materiali riportanti la marcatura CE, opportunamente sezionato e comandato da quadri elettrici dedicato; l'interruttore generale in posizione sempre visibile e facilmente accessibile. L'impianto risponde ai requisiti della L. 37/08.

Un estintore a polvere presiede il gruppo dei quadri elettrici.

- **impianto idrico di approvvigionamento di acqua potabile:** risulta conforme alle norme ed è derivato dall'impianto generale che serve l'intero Ospedale alimentato dalla rete cittadina.
- **impianto di smaltimento acque bianche e nere:** è realizzato su linee separate e risulta conforme alle norme essendo integrato con l'impianto generale che serve l'intero Ospedale.
- **impianto di estrazione ed immissione forzata:** il WC e il relativo antibagno è dotato di un sistema di estrazione forzata e di un impianto di immissione d'aria primaria, tutti alimentati elettricamente, collegato al sistema aeraulico dell'intero nosocomio.

c. DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE

Le **attrezzature** a corredo bar, riscattate in proprietà ai sensi dell'art. 6 del Contratto n. 264 del 15.02.2000, saranno sottoposte a manutenzione e rese funzionali all'uso, verificandone la rispondenza alle vigenti norme di settore.

Esse, venendo a contatto con gli alimenti, saranno:

- facilmente ed efficacemente pulibili e disinfettabili. La pulizia e la disinfezione dovranno avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;
- installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
- munite di ogni dispositivo che ne garantisca la sicurezza in esercizio, in armonia con il regolamento CE 852/2004.

Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Gli arredi fissi nelle unità ambientali saranno tali da consentire il transito di persona su sedie a ruote e l'agevole utilizzabilità di tutte le attrezzature in esse contenute. Essi saranno non taglienti e con spigoli smussati. Inoltre non dovranno costituire ostacolo per lo svolgimento di fruibilità anche da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie. In particolare, il bancone o parte di esso, sarà tale da poter essere utilizzato da persona su ruote.

d. STIMA DEI COSTI

I costi per l'intervento, tutti desunti dal prezzario regionale siciliano per le opere pubbliche vigente 2024 u.p. e da apposite analisi nuovi prezzi per le voci non presenti nel succitato listino, sono dedotti da apposite computazioni, in elaborato a parte.

Complessivamente si stima un costo di €2.500,00 per rifiniture delle tinteggiature degli spigoli e di un cavedio ammalorato per pregressa infiltrazione, oggi esaurita.

Data l'esiguità dei costi nonché la categoria di opere ricadenti nella manutenzione ordinaria, per dare l'opera completa si preferisce affidare l'esecuzione alla ditta affidataria del contratto aperto di manutenzione, a tutt'oggi in esercizio.

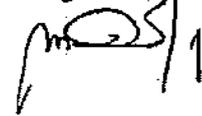
Tale scelta garantisce convenienza economica per via del ribasso applicato in sede di offerta e rapidità di esecuzione, per pronta disponibilità delle maestranze.

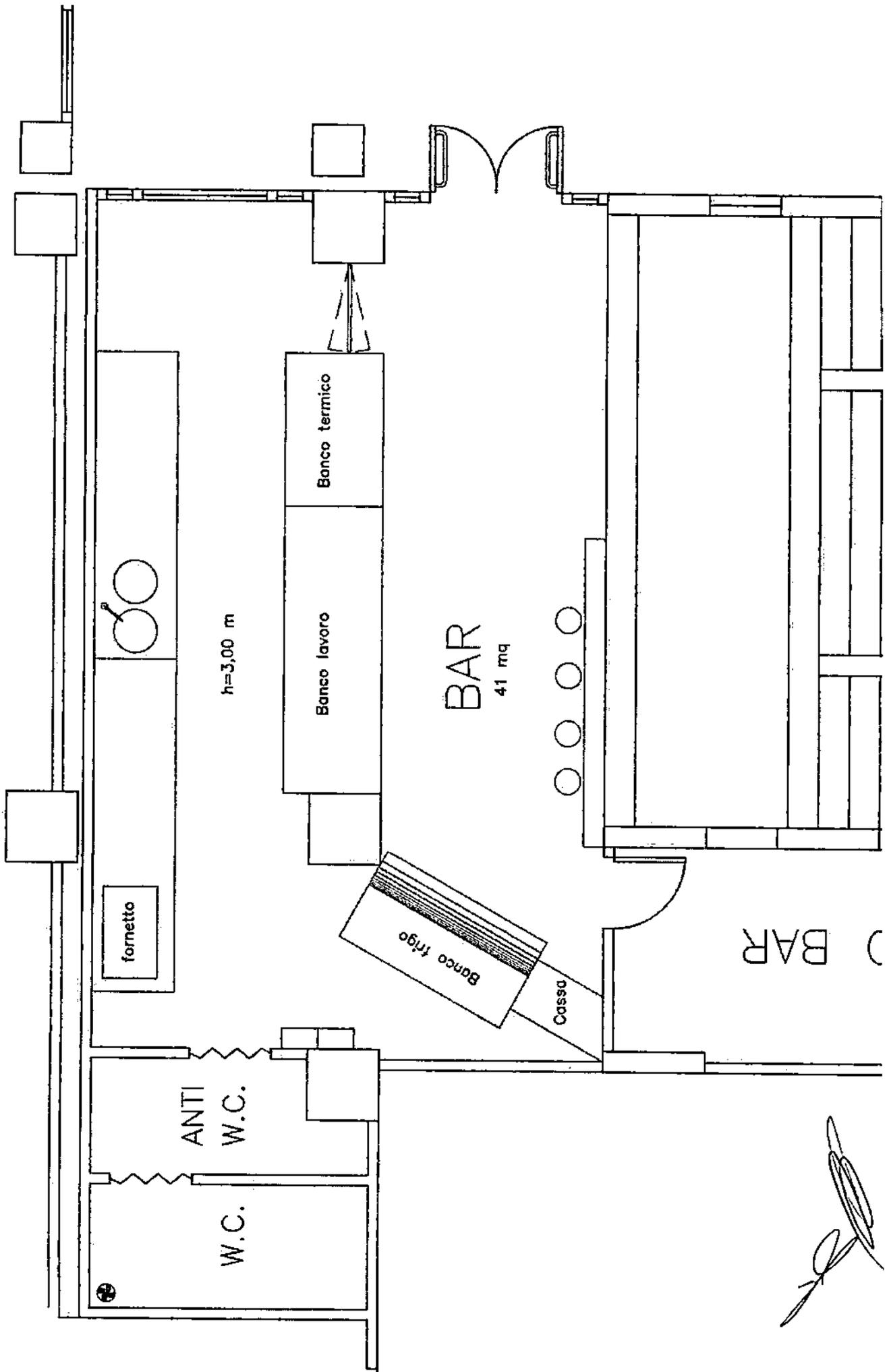
Per concludere, l'intervento così previsto permetterà di soddisfare i criteri di qualità richiesti dalla domanda odierna con un intervento poco invasivo e strettamente funzionale all'attività che ivi si eserciterà.

Enna, li 29.03.2024

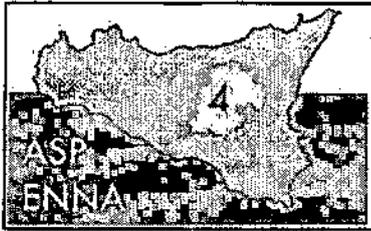
Il R.T.P.

Dir. Ing. Maria Rindone





) BAR



REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
- ENNA -

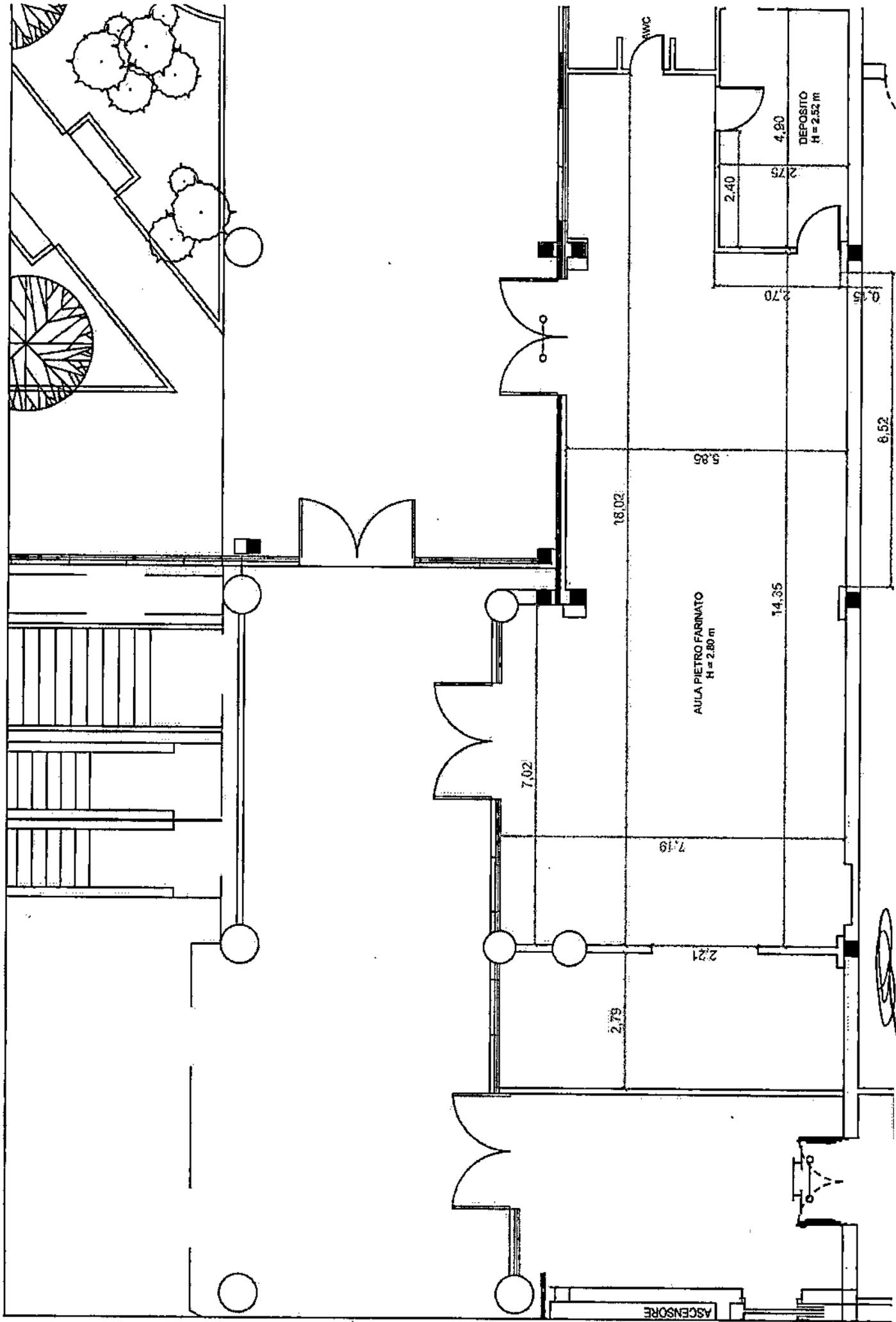
DISTRETTO SANITARIO DI ENNA

**OGGETTO: REALIZZAZIONE DI UNA CAFFETTERIA RISTORO
PRESSO L'OSPEDALE "UMBERTO I" DI ENNA**

PROGETTO	ELABORATO:	Scala
ID Documento: <i>Allegato_01</i>	PLANIMETRIA QUOTATA STATO DI FATTO E DI PROGETTO	1:100
DATA:	Il Tecnico <i>Ing. Salvatore CORDOVANA</i>	
<i>Ing. Salvatore Grancuore Ing. Roberto Savoca</i>	I Collaboratori	SERVIZIO TECNICO
AGGIORNAMENTO nr. del		
ALLEGATI DI RIFERIMENTO:		

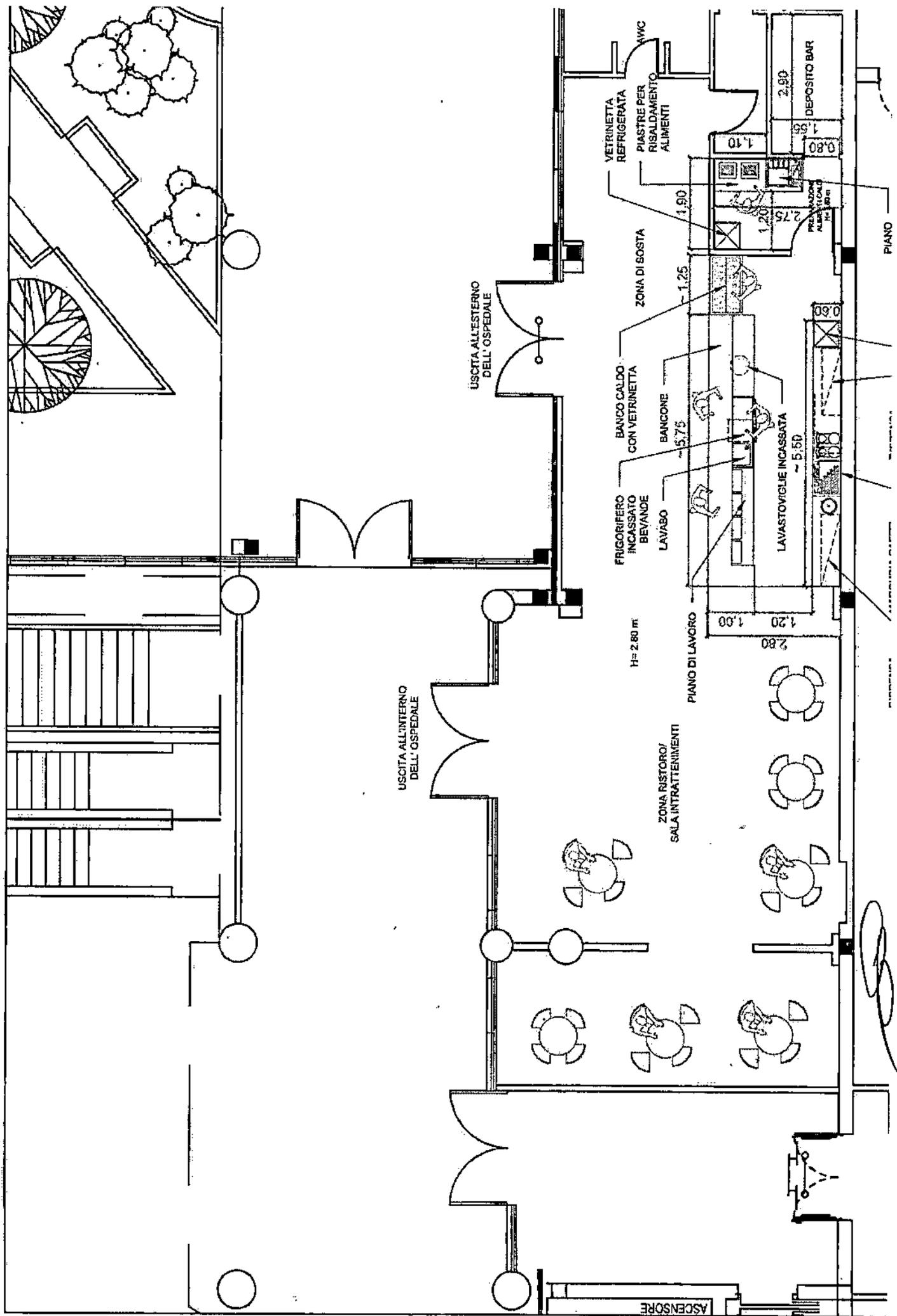
AUTORIZZAZIONI:

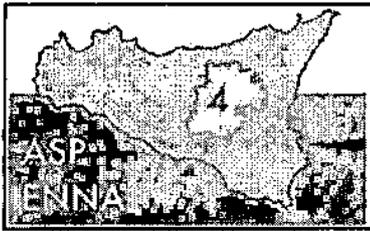
**PLANIMETRIA QUOTATA
STATO DI FATTO**



PLANIMETRIA QUOTATA

STATO DI PROGETTO





REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
- ENNA -

DISTRETTO SANITARIO DI ENNA

**OGGETTO: REALIZZAZIONE DI UNA CAFFETTERIA RISTORO
PRESSO L'OSPEDALE "UMBERTO I" DI ENNA**

PROGETTO	ELABORATO:	Scala
ID Documento:	RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA	---
Relazione		
DATA:	Il Tecnico Ing. Salvatore CORPOVANA 	
Ing. Salvatore Grancuore Ing. Roberto Savoca	I Collaboratori	SERVIZIO TECNICO
AGGIORNAMENTO nr. del		
ALLEGATI DI RIFERIMENTO:		

AUTORIZZAZIONI:





AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI ENNA

REALIZZAZIONE DI UNA CAFFETTERIA RISTORO
PRESSO
L'OSPEDALE "UMBERTO I" DI ENNA

PREMESSA

La Direzione Aziendale ha deciso di realizzare una caffetteria ristoro (bar), in prossimità dell'ingresso principale dell'Ospedale Umberto I di Enna, nella zona prospiciente l'area destinata a verde pubblico. Tale servizio garantirà non solo la possibilità di consumazioni veloci presso il bancone e la vendita di alimenti d'asporto, ma anche la possibilità di consumare gli alimenti e di intrattenersi nella zona ristoro, a tal fine attrezzata con tavoli e sedie. Un servizio fondamentale sia per i lavoratori che per chi presta visita ai pazienti presenti in ospedale.

Annesse a tale intervento saranno comprese tutte le opere necessarie per i collegamenti impiantistici alle reti primarie con opportuna sistemazione a tutte le canalizzazioni di qualsiasi tipo (compresi, a titolo esemplificativo, i cavi elettrici e telefonici, condotte d'acqua, scarichi, ecc.).

STATO ATTUALE DELL'AREA

L'area, che sarà adibita alla caffetteria ristoro, è situata al piano terra, livello II, del plesso Azzurro zona Nord-Ovest dell'Ospedale Umberto I, nell'attuale Aula "Pietro Farinato" destinata a corsi e convegni.

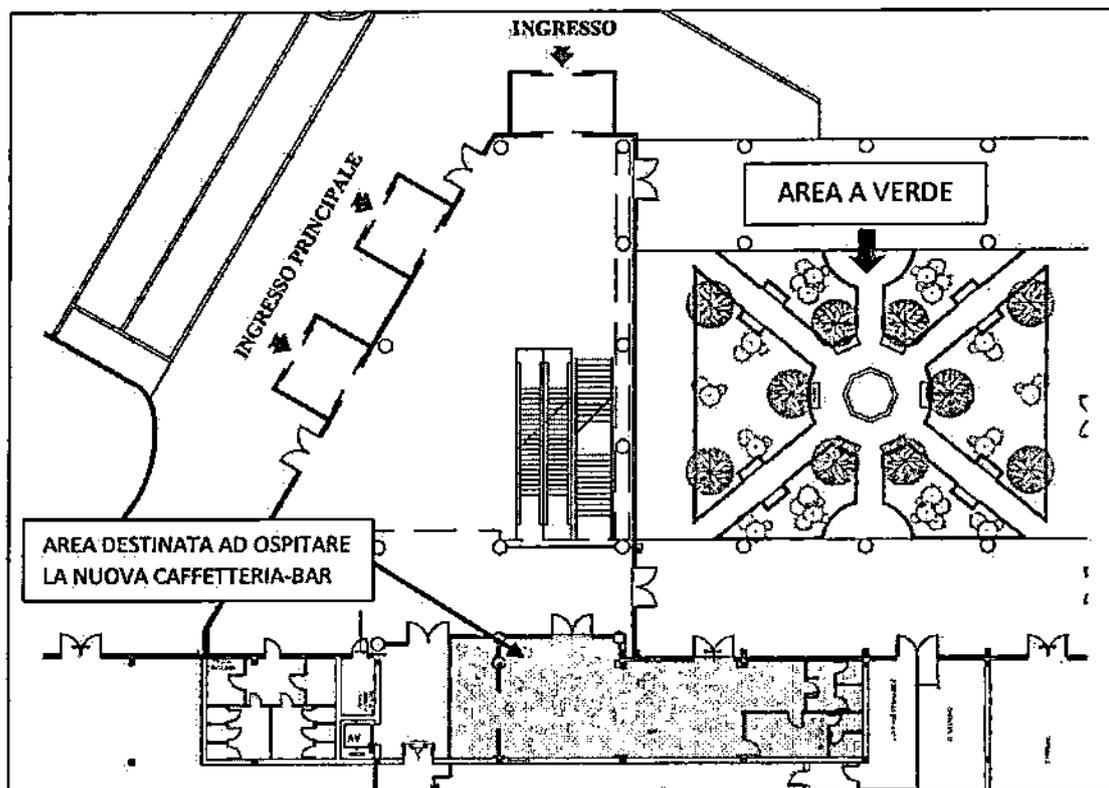
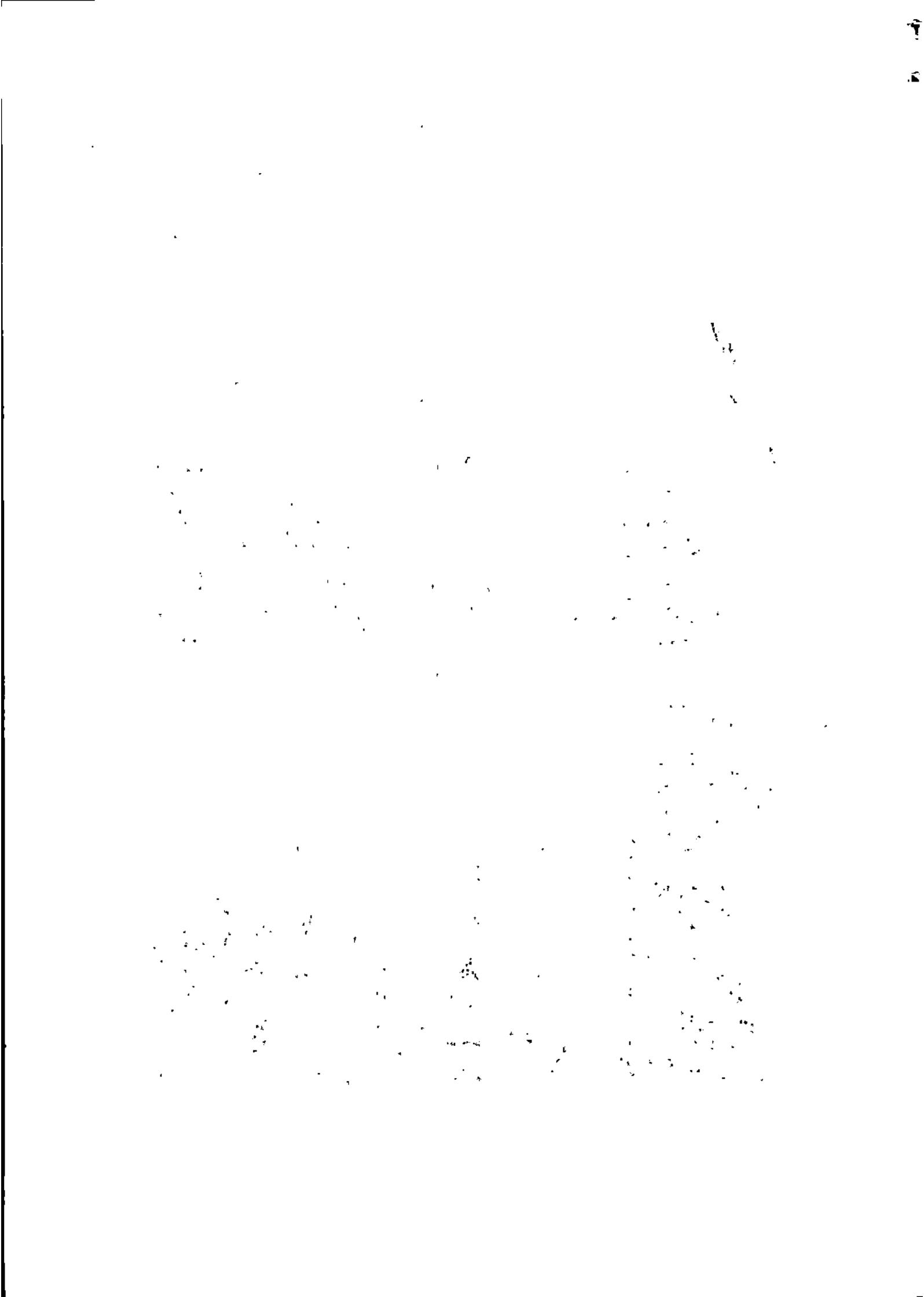


Figura 1 Ubicazione planimetrica futura caffetteria ristoro.



L'accesso è garantito attraverso gli ingressi principali, che immettono nell'atrio di accesso del plesso Azzurro, nella zona Nord-Ovest dell'Ospedale Umberto I, o direttamente dall'ingresso prospiciente l'area destinata a verde pubblico in prossimità dell'ingresso principale.

L'area pertanto riguarda una porzione del piano terra del plesso Azzurro dell'Ospedale Umberto I e si estende per circa 155 mq.

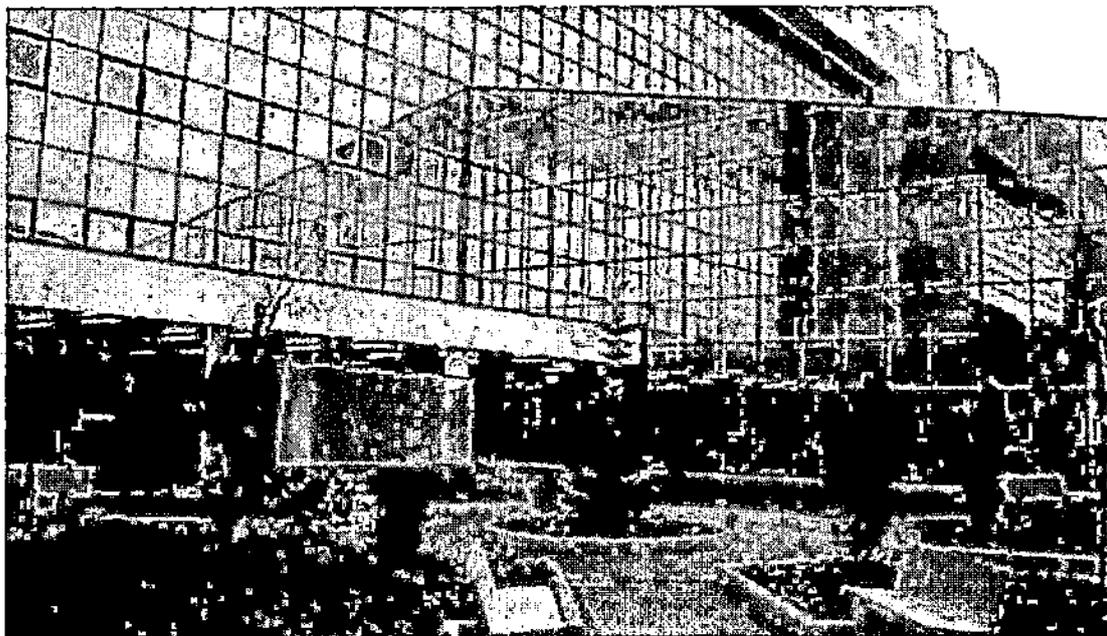


Figura 2 Localizzazione area dove sorgerà la futura caffetteria ristoro.

Le pareti sono realizzate in parte in pannelli prefabbricati in calcestruzzo modulare e superfici vetrate.

La pavimentazione, in ottime condizioni, è realizzata in pvc di colore beige.

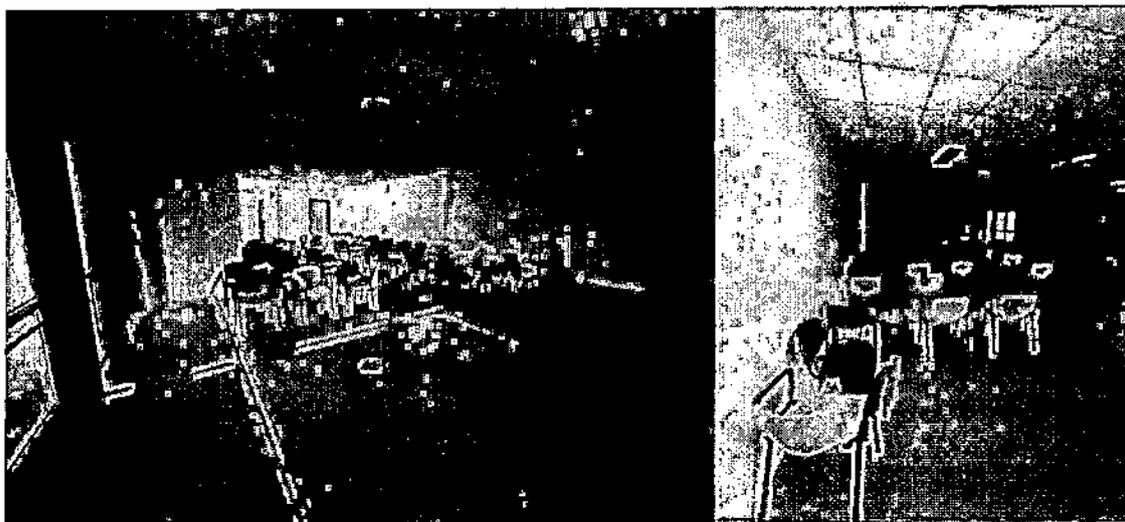


Figura 3 Stato di fatto area dove sorgerà la futura caffetteria ristoro.

CARATTERISTICHE DELL'INTERVENTO

Realizzazione della Caffetteria Ristoro .

La caffetteria ristoro dovrà essere realizzata presso l'attuale Aula "Pietro Farinato", destinata in passato a corsi e convegni, per un'estensione di circa 155 mq, di cui 135 mq da destinare all'attività di bar e caffetteria e 20 mq ai servizi igienici, già presenti nell'area di interesse.

In particolare all'interno dello spazio destinato ad ospitare la nuova caffetteria ristoro verranno individuate le seguenti zone:

- zona bancone per la vendita di alimenti;
- zona adibita alla preparazione di alimenti caldi;
- zona per deposito alimenti bar;
- zona di sosta o di attesa;
- zona di intrattenimento e di ristoro,
- servizi igienici.

Gli arredi della caffetteria dovranno essere realizzati con materiali di buona qualità con superfici lavabili e antigraffio. La struttura avrà una forma lineare e comprenderà i seguenti arredi ed elettrodomestici:

- Bancone caffetteria (dimensioni circa di 5,75 x 1,00 m) che sarà composta indicativamente da i seguenti elementi:
 - o Piano di lavoro;
 - o Lavastoviglie sotto piano di lavoro incassata;
 - o Frigorifero sotto piano di lavoro incassato;
 - o Lavabo.
- Arredo alle spalle del bancone (dimensioni circa 5,50 x 0,60 m):
 - o Vetrinetta refrigerata per bevande e/o alimenti surgelati;
 - o Espositore bevande di altezza max 2,50 m;
 - o Dispensa alimenti refrigerata;
 - o Cassetiera per dispensa;
 - o Piano di appoggio per macchina del caffè e/o simili.

Inoltre saranno previsti:

- Un piano per la preparazione degli alimenti (circa 0,90 x 0,65 m)
- Piastre per riscaldamento alimenti (circa 1,00 x 0,65 m);
- Banco caldo con vetrinetta (circa 1,25 x 0,65 m).

Si precisa che per tutti gli elementi che costituiranno la caffetteria ristoro, dovranno essere utilizzati materiali in completa armonia con quelli presenti nell'ambiente in cui essa verrà collocata (come vetro, alluminio, acciaio e marmo).

Si vuole inoltre ribadire che tali dimensioni degli arredi e degli elettrodomestici sono definite in modo indicativo in rapporto alle dimensioni dell'area in oggetto. A tal proposito viene allegata una planimetria descrittiva dell'intervento (Allegato_01).

Dati Tecnici Generali Impianti Elettrici e Speciali

Le ulteriori opere descritte nella presente relazione sono quelle necessarie per la realizzazione degli impianti a servizio dell'area in cui verrà realizzata la nuova caffetteria ristoro.

Gli impianti elettrici avranno origine dal quadro generale di piano. Il presente appalto comprende la realizzazione degli impianti elettrici di servizio nell'area dove verrà realizzata la caffetteria ristoro, completi in ogni loro parte ed in particolare di:

- Interruttori di protezione in derivazione dal quadro di piano;
- Canalizzazioni e linee di alimentazione f.m. ed illuminazione;
- Allacciamento macchine nuove;
- Realizzazione sistema di terra.

Tutti gli impianti dovranno rispondere ai requisiti minimi previsti dalla normativa vigente in materia di impianti elettrici.

Impianto Idrico Sanitario

Nel presente appalto sono comprese anche tutte le opere necessarie alla realizzazione dell'impianto idrico sanitario a servizio della futura caffetteria ristoro, che comprende i nuovi punti acqua e i nuovi punti di scarico dei lavabi e lavastoviglie per la nuova attività.

MATERIALI E SOLUZIONI PROGETTUALI

Per quanto riguarda i materiali da costruzione e i materiali per l'arredamento al fine di dare un aspetto gradevole e in armonia con l'ambiente esistente, si prescrive di utilizzare materiali di qualità non inferiori e/o altresì equivalenti a quelli preesistenti.

Tale prescrizione è da attuare anche per le soluzioni progettuali in fase esecutiva.

GESTIONE CANTIERE E INTERFERENZE

L'intervento dovrà svolgersi all'interno di una struttura ospedaliera in attività, i locali adiacenti manterranno la piena efficienza durante lo svolgimento delle attività di cantiere, massima cura dovrà essere posta nel garantire i minimi disagi agli utilizzatori e al presidio ospedaliero.

Durante lo svolgimento dei lavori non dovrà essere interrotto alcun servizio svolto in prossimità dell'area di intervento, né recarvi in alcun modo pregiudizio. Nel presente appalto sono comprese, pertanto, tutte le opere provvisorie che si rendono necessarie per il mantenimento in attività di tale reparto.

MANUTENZIONE DEL VERDE PUBBLICO ANTISTANTE LA CAFFETTERIA RISTORO

Nel presente appalto è prevista la manutenzione annuale obbligatoria del verde pubblico della villetta antistante l'ingresso della futura caffetteria ristoro dell'Ospedale Umberto I.

Il piano di manutenzione delle opere a verde per l'area rientrante nel presente appalto comprende operazioni di ordinaria manutenzione (annuali) e lavori straordinari da eseguire "una tantum" o solo in particolari situazioni (abbattimenti, trattamenti antiparassitari, spostamenti di piante, sostituzione di piante morte o fortemente deperite e piantumazione di nuove piante).

In particolare le principali attività da prevedere per la manutenzione del verde possono così essere distinte:

- pulizia e tutela igienica del verde: la pulizia dovrà essere eseguita in maniera accurata e dovrà riguardare le aiuole con arbusti, erbacee e piante arboree. Dovrà essere effettuata la rimozione dei corpi estranei dall'area sottostante la copertura vegetale;
- pulizia delle zone di sosta e dei percorsi. La raccolta dovrà riguardare tutti i materiali vegetali (fiori, frutti, semi, ramaglia, ecc.) caduti con le foglie, e dovrà effettuarsi in più interventi a seconda dell'andamento stagionale;
- eliminazione e sostituzione delle piante morte, o deperite, con altre identiche o compatibili con quelle presenti, tenendo conto dell'andamento stagionale per la piantumazione delle nuove piante;
- eventuale ripristino dello strato di pacciamatura con corteccia o ghiaia per la riduzione della crescita delle specie infestanti, diminuisce l'evaporazione dell'acqua nel periodo estivo e protegge le radici dal gelo. Qualora lo strato pacciamante non venisse ripristinato, si rende necessario zappare periodicamente l'intorno delle piante arboree e arbustive, eliminando le specie infestanti;
- eliminazione delle erbe infestanti, presenti nelle aiuole, attraverso la rimozione delle radici al fine di evitarne la diffusione e la ricrescita, evitando di far andare l'infestante da estirpare a seme, condizione che ne favorirebbe la propagazione;
- controllo periodico di eventuali manifestazioni patologiche o certi parassiti sulla vegetazione delle superfici impiantate provvedendo alla tempestiva eliminazione del fenomeno patogeno riscontrato, con trattamenti antiparassitari e anticrittogamici onde evitare la diffusione, e rimediare ai danni accertati;
- verifiche sulle piante arboree e arbustive;
- potature di contenimento, di allevamento o di formazione, di rimonda dal secco per gli alberi e gli arbusti;
- concimazioni manuali degli alberi, degli arbusti con concime organico e l'eventuale aggiunta di concimi minerali e azotati, per favorire lo sviluppo della pianta e migliorare le caratteristiche fisico-chimiche del terreno;
- servizi di pronto intervento intesi come interventi di pulizia e ripristini a seguito eventi atmosferici;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei tappeti erbosi.

La corretta e puntuale manutenzione assicurerà le migliori condizioni vegetative al verde della viletta antistante la nuova caffetteria ristoro, massimizzando i vantaggi estetici e contenendo le spese di gestione nel lungo periodo.

CALCOLO SOMMARIO DELLE SPESE

Si riporta di seguito una stima preliminare degli importi dei lavori:

DESCRIZIONE	IMPORTO
CAFFETTERIA RISTORO	
Bancone e retrobanco	20.000,00 €
Vetrina Riscaldata	2.000,00 €
Piastra Scaldavivande	1.000,00 €
Vetrina Refrigerante x 2	2.000,00 €
Scaffalatura	1.000,00 €
Dispensa	1.000,00 €
Areazione per fumi cottura	4.500,00 €
Impianto elettrico	5.000,00 €
Impianto idrico-sanitario	5.000,00 €
Arredi vari (tavoli, sedie, ecc.)	3.500,00 €
Stima lavori edili necessari e/o di ripristino coerenti con l'intervento	5.000,00 €
COSTO COMPLESSIVO	50.000,00 €
Costo annuale manutenzione verde pubblico	+5.000,00 €/anno

Il Tecnico

Ing. Salvatore CORDOVANA

