

Comune di Matera

PROGETTO

Realizzazione di un bar

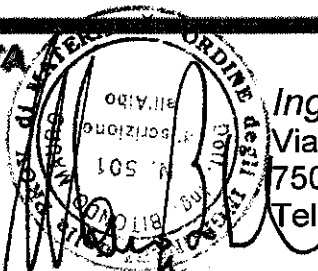
LOCALIZZAZIONE

Comune di Matera
Piazza Duomo n. 11

DITTA COMMITTENTE

PALAZZO GATTINI s.r.l.

PROGETTISTA



Ing. **Mauro BITONDO**
Via Zara, 15
75024 Montescaglioso (MT)
Tel 0835.202316

CONTENUTO

Relazione tecnica

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

DITTA COMMITTENTE

PALAZZO GATTINI s.r.l.

Piazza Duomo 14/A – MATERA

Legale rappresentante:

BENEDETTO Nicola

PREMESSE E DATI GENERALI DI PROGETTO

Il progetto di realizzazione di un bar nei locali ubicati in Piazza Duomo 11, rientra nel completamento degli interventi effettuati per la riconversione a struttura alberghiera di Palazzo Gattini. I suddetti locali sono adiacenti alla Hall dell'albergo e sono collegati attraverso il vano porta posto in corrispondenza della reception.

Il Bar in oggetto avrà, comunque, una gestione autonoma ed un ciclo di lavoro a sé stante rispetto all'albergo. Il Bar sarà, infatti, destinato principalmente all'utenza esterna dell'albergo in quanto attività aperta al pubblico.

CARATTERISTICHE DEL PALAZZO/ALBERGO - BAR

La costruzione è realizzata con strutture portanti in tufo e pietrame con volte in tufo del tipo a vela e/o a botte.

Il complesso edilizio è articolato su quattro livelli principali di cui uno seminterrato e gli altri tre fuori terra.

Il 2° livello corrisponde al piano terra ed è diviso dalla "cesura" costituita da Via Muro che lo divide planimetricamente in due parti che si ricongiungono ai livelli superiori (CORPO A e CORPO B).

L'accesso principale all'albergo è da Piazza Duomo, altri ingressi sono presenti su Via Muro e Via S. Potito, da quest'ultima si accede ai locali indipendenti presenti a piano terra nel CORPO B (Cucina, Ristorante, Centro benessere).

I locali di Piazza Duomo 11 che ospitano il bar hanno caratteristiche strutturali simili a quelle dell'albergo. Le due sale principali A e B, come da progetto allegato, sono realizzate con strutture portanti in tufo e con volte a botte.

L'unico accesso al Bar è da Piazza Duomo ed è distinto e separato da quello dell'albergo. Dal Bar si può accedere alla reception dell'albergo attraverso un passaggio interno che sarà ad uso esclusivo del personale del Bar.

CARATTERISTICHE DEI SINGOLI AMBIENTI - BAR

All'interno dei locali destinati ad ospitare il bar in progetto sono presenti due sale somministrazione, un servizio igienico pubblico (dotato di bagno ed antibagno), un servizio igienico per il personale posto in corrispondenza dell'office dell'albergo (dotato di un mobile deposito detersivi e materiali per la pulizia) un locale spogliatoio, un locale preparazione e deposito.

I locali sono stati adeguati in modo da consentire la facile pulizia e la disinfestazione, impedire l'accumulo di sporcizia ed il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari, la formazione di condensa o muffa sulle superfici.

- **Aerazione:** la sala A e la sala B sono direttamente collegate tra di loro e vi è una naturale circolazione dell'aria da un ambiente all'altro. L'aerazione naturale è garantita dalle ampie finestre apribili e dalla porta di ingresso. Il locale preparazione (collegato alla Sala B) è dotato anche di un impianto di aerazione forzata che consente un adeguato ricambio d'aria nel rispetto delle normative vigenti.
- **Emissioni in atmosfera:** l'attività non produce emissioni in atmosfera rilevanti e tali da essere soggette ad autorizzazione specifica.
- **Illuminazione naturale:** è garantita dalla presenza di un numero adeguato di finestre nella sala B e da un'ampia porta vetrata d'ingresso nella sala A.
- **Benessere termoigrometrico (temperatura, umidità, velocità dell'aria):** considerate le caratteristiche dei locali e le dimensioni volumetriche, al fine di garantire il benessere termico del personale e dell'utenza, è stato installato un sistema di climatizzazione con due unità interne poste nelle due sale somministrazione, che garantiscono i seguenti parametri: temperatura intorno ai 20°/22° C, umidità dell'aria intorno al 45% e velocità dell'aria di circa 2 metri/sec.

- **Illuminazione artificiale:** è realizzata attraverso un sistema di illuminazione artificiale posto sulle pareti perimetrali; il sistema fornisce una quantità di luce pari ad almeno 200 lux.
- **Impatto acustico:** l'attività non produce livelli di rumore significativo tale da perturbare o modificare il clima acustico normalmente presente nell'ambiente esterno.
- **Sala A – somministrazione** - l'aerazione, illuminazione e il rispetto del benessere termico sono garantiti dai suddetti sistemi. Le pareti in tufo sono state adeguatamente trattate per renderle lavabili e disinfettabili.
Il vano ha accesso diretto da Piazza Duomo, ha una superficie utile interna di circa 30 mq. L'altezza interna in corrispondenza del colmo della volta è di 4,35 m.
La suddetta sala attrezzata è destinata alla preparazione ed alla consumazione di bevande, aperitivi, stuzzicherei, tramezzini, ecc.
- **Sala B - somministrazione** - l'aerazione, l'illuminazione e il rispetto del benessere termico sono garantiti dai predetti sistemi. Le pareti in tufo sono state adeguatamente trattate per renderle lavabili e disinfettabili.
Il vano è direttamente collegato alla sala A, ha una superficie utile interna di circa 27,5 mq. L'altezza interna in corrispondenza del colmo della volta è di 4,35 m.
La suddetta sala attrezzata è destinata alla consumazione di bevande, aperitivi, stuzzicherei, tramezzini, ecc.
- **Locale preparazione** - è posto nella parte posteriore del locale. L'aerazione, l'illuminazione e il rispetto del benessere termico sono garantiti dai predetti sistemi. Le pareti in tufo sono state adeguatamente trattate per renderle lavabili e disinfettabili.
Il vano è direttamente collegato alla sala B, ha una superficie utile interna di circa 13,8 mq ed è destinato alla preparazione delle stuzzicherie, tramezzini, ecc..
- **Area all'aperto** - si prevede, in seguito all'ottenimento delle dovute autorizzazioni, l'utilizzo di un'area di somministrazione all'aperto. L'area è posta in prossimità dell'ingresso del locale, in Piazza Duomo, come indicato nella tavola di progetto n.1.

Le finestre sono realizzate in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, sono apribili e sono dotate di idonei dispositivi che impediscono l'intrusione di topi, insetti e zanzare, facilmente amovibili ai fini della pulizia. I lavabo dispongono di acqua corrente fredda e calda, materiale per il lavaggio delle mani e sistema igienico di asciugatura.

I piani di lavoro sono realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili, lisci e non tossici.

Gli scarichi sono costruiti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti (debitamente sifonati e direttamente collegati alla rete interna di smaltimento).

Tutti i detersivi e detergenti sono allocati in un apposito vano debitamente chiuso e dotato di apposita segnaletica ed accessibile solo al personale interno.

Le porte hanno superficie facilmente pulibile, lisce e non assorbenti. E' presente un contenitore facilmente lavabile e disinfettabile a comando non manuale (pedale) destinato a contenere i rifiuti di lavorazione i quali saranno immediatamente rimossi.

Il servizio pubblico è di circa 3,9 mq con antibagno. Le pareti sono realizzate con materiale facilmente pulibile, resistente, non assorbente, facilmente lavabile e disinfettabile e non tossico ed una superficie liscia fino ad altezza opportuna. Il pavimento è realizzato con materiale di superficie liscia, facilmente pulibile, resistente, non assorbente, facilmente lavabile, disinfettabile e non tossico.

Il w.c. riservato al personale addetto è posto in adiacenza all'office dell'albergo ed è direttamente collegato ai locali destinati a bar, ha una superficie di circa mq. 2,2. L'accesso al suddetto servizio sarà riservato esclusivamente al personale addetto; la chiave della porta di servizio sarà di possesso esclusivo del personale interno. Le pareti sono realizzate con materiale facilmente pulibile, resistente, non assorbente, facilmente lavabile e disinfettabile e non tossico ed una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni. E' presente un vano per detersivi e attrezzi di pulizia.

Il pavimento è realizzato con materiale facilmente pulibile e liscio, resistente, non assorbente, facilmente lavabile, disinfettabile e non tossico.

Gli addetti al Bar potranno utilizzare gli stessi spogliatoi del personale dell'albergo che sono già predisposti e dotati il totale degli addetti (docce, bagni, lavabi, armadietti, ecc.)

IMPIANTO TERMICO

L'impianto di climatizzazione è del tipo a pompa di calore con due unità interne e una esterna (inserita e nascosta nel vano porta di accesso).

Le due unità sono gestite con pannello comandi in ambiente che, oltre a regolare la temperatura, può anche programmare l'accensione e lo spegnimento dell'impianto.

IMPIANTO ELETTRICO

L'impianto elettrico è costituito dalle seguenti parti essenziali:

- quadro elettrico di distribuzione
- linee elettriche di derivazione
- impianto di illuminazione
- impianto di illuminazione di sicurezza.

Sul quadro è affissa la relativa targa di identificazione del quadro, il nominativo della ditta realizzatrice, la tensione nominale di esercizio e la corrente nominale di quadro.

In particolare il quadro rispetta le caratteristiche di resistenza alle sollecitazioni meccaniche, elettriche e termiche oltre alle caratteristiche complementari imposte dall'ambiente in cui è installato. Il quadro è costruito in modo tale da garantire un'adeguata protezione contro i contatti diretti ed è realizzato prevedendo che l'accesso alle parti in tensione debba avvenire solamente con l'impiego di appositi attrezzi; ogni dispositivo di comando e protezione riporta chiaramente una scritta indicante il circuito a cui si riferisce.

Tutte le parti attive sono completamente ricoperte con un isolante che può essere rimosso solamente mediante la sua distruzione. Per garantire un'adeguata protezione contro i contatti indiretti tutte le parti metalliche dei quadri, sia esse fisse che mobili, sono collegate al conduttore di protezione che è di sezione uguale al conduttore di fase.

Si sono utilizzati cavi, tubi protettivi e canali aventi caratteristiche di non propagazione della fiamma nelle condizioni di posa, al fine di ridurre il pericolo di innesco o di propagazione di incendi.

Le sezioni dei conduttori, calcolate in funzione della potenza impegnata e della lunghezza dei circuiti (affinché la caduta di tensione non superi il valore del 4% della tensione a vuoto), sono state scelte tra quelle unificate.

Le connessioni e le derivazioni sono state effettuate esclusivamente nelle scatole di derivazione con morsetti metallici a vite con cappuccio isolato o sistemi ad essi equivalenti. Le dimensioni delle scatole di derivazione sono tali da garantire un buon contenimento per i conduttori ed una buona sfilabilità delle condutture.

IMPIANTO IDRICO

L'impianto è direttamente collegato alla rete idrica pubblica. I diametri delle tubazioni sono tali da rendere il flusso dell'acqua regolare e silenzioso. La schermatura nei servizi di acqua calda e fredda è realizzata con un sistema a collettori di distribuzione freddo e caldo e con tubazioni in polietilene reticolato. Gli apparecchi sanitari sono in porcellana bianca di prima scelta o simili, a superficie perfettamente liscia, senza cavilli, grumi, macchie o difetti di sorta e senza deformazioni anche minime, dovute alla cottura. Il vaso a sedere e la cassetta sono completi di accessori di montaggio e fissaggio con dado cieco cromato e di sedile con coperchio di plastica bianco, tubo di discesa, raccordo ad espansione, canotto, rosone, ecc..

IMPIANTO FOGNANTE

La rete di scarico delle acque nere è realizzata con tubazioni in polipropilene autoestinguente, le stesse tubazioni vengono utilizzate per realizzare le schermature dei singoli servizi, per i collettori e per le colonne. Le giunzioni sono del tipo a bicchiere con gommino di tenuta. Le colonne di scarico sono portate allo sbocco in atmosfera e munite di valvole di ventilazione. Le diramazioni di scarico degli apparecchi igienico sanitari sono collocate in opera incassate sotto pavimento ed hanno una pendenza non inferiore all'1,5%. Le derivazioni di scarico sono raccordate tra loro alle colonne di scarico sempre nel senso del flusso, con angolo tra gli stessi non superiore a 45°. L'impianto sarà tale da evacuare completamente e rapidamente le acque e le materie di rifiuto per la via più breve senza dar luogo ad ostruzioni, deposito di materie od incrostazioni lungo il percorso, essere a tenuta di acqua e di ogni esalazione.

SORVEGLIABILITA' - DISTINZIONE DELLE AREE INTERNE

I locali oggetto della presente relazione possono essere classificati in tre categorie, come evidenziato, con diverse tonalità di colore, nella tavola di progetto allegata n.2.

AREA RISERVATA AL PERSONALE INTERNO

Si tratta di tutta l'area del locale preparazione (preparazione, lavaggio, dispensa ecc.) e dell'area preparazione della Sala A (area banco, frigo, ecc.). In tali aree/locali possono accedere solo gli addetti interni. L'accesso alla Sala A del bar avviene dall'esterno attraverso l'ingresso n.4 di P.zza Duomo, n. 11. L'accesso al locale preparazione è consentito dall'interno attraverso la porta che lo separa dalla sala B.

Opportune misure saranno prese per impedire al pubblico l'accesso a tali locali (es. cartelli, segnalazioni, ecc.)

L'area destinata alla preparazione/somministrazione nella Sala A e quella nella parte posteriore del locale hanno una superficie totale di circa 27 mq.

AREA ACCESSIBILE AL PUBBLICO

Tale area corrisponde all'area destinata al bar vero e proprio con saletta di ingresso (Sala A), servizio al banco ed alcuni posti a sedere. Attraverso la Sala A si accede direttamente alla Sala B, con soli posti a sedere.

Complessivamente le due sale, limitatamente all'area accessibile al pubblico, hanno una superficie utilizzabile di circa 44 mq.

Si accede e si esce da tale aree attraverso l'ingresso n. 4 di P.zza Duomo, civico n. 11

AREA DI UTILIZZO TEMPORANEO E CONTROLLATO

Il servizio igienico per i clienti del bar sono posti in un locale adiacente alla Sala B; l'utilizzo degli stessi avviene solitamente per periodi brevi e con frequenza limitata durante la consumazione.

Il servizio igienico per il personale addetto è ubicato in prossimità dell'office dell'albergo. L'accesso al suddetto locale è riservato al personale interno. Per raggiungere tale servizio igienico, si deve passare dalla porta di separazione Bar/Hall dell'albergo che sarà chiusa a chiave ed il solo personale addetto avrà la possibilità di aprirla.

ACCESSI ED USCITE

Come già precedentemente evidenziato i locali hanno un unico accesso per ingresso ed uscita.

INGRESSO 4 - P.zza Duomo 11, è l'ingresso al bar riservato ai clienti.

FLUSSI

I Clienti del bar entrano da P.zza Duomo n. 11; nella Sala A di ingresso possono consumare direttamente al banco o sedersi, o accedere nella Sala B per la consumazione al tavolo. Durante la consumazione i clienti stazionano ai tavoli assegnati ed in caso di necessità possono utilizzare i servizi igienici.

Terminata la consumazione, si dirigono alla Sala A di ingresso dove, saldano il conto ed escono dallo stesso ingresso.

Il personale addetto alla preparazione opera all'interno del locale con mansioni prestabilite. Possono accedere alla dispensa, ai servizi/spogliatoi a loro riservati.

I camerieri sono coloro che si muovono tra il banco all'ingresso, il locale preparazione e le due sale.

Data 18/x/2012


MAURO BIFONDO