

COMUNE DI VENAROTTA**(Provincia di Ascoli Piceno)****Oggetto:**

LAVORI DI ADEGUAMENTO ANTINCENDIO E MESSA IN SICUREZZA DEL CENTRO DI RISTORO (GAZEBO) "E.ORSINI"

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA E QE**1. PREMESSA – OBIETTIVI DELL'INTERVENTO**

Il presente progetto è finalizzato alla riqualifica del centro di ristoro "E. Orsini" di Venarotta (AP) di proprietà del Comune di Venarotta, nello specifico nell'adeguamento alle normative vigenti in materia di sicurezza antincendio e degli impianti tecnologici.

L'edificio in oggetto, realizzato quasi trent'anni fa, pur rispettando i livelli normativi in materia di sicurezza richiesti dalle normative vigenti al momento della sua realizzazione, allo stato attuale non soddisfa completamente gli standard minimi richiesti dalle normative in materia di sicurezza, soprattutto per quanto riguarda l'aspetto antincendio, dato che nel corso degli anni la destinazione d'uso dei locali è modificata. Inizialmente l'edificio è stato costruito come infrastruttura per qualificare l'offerta turistica del Comune, consistendo principalmente nella cucina e locale di consumazione pasti, ma attualmente i locali vengono utilizzati anche come area di accoglienza in situazione di emergenza.

Pertanto l'amministrazione Comunale ha deciso di effettuare i lavori necessari per poter utilizzare tali locali in piena sicurezza nelle varie condizioni d'uso previste.

2. STATO ATTUALE – DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

L'edificio, di forma quadrata e avente dimensioni esterne 20x20 metri, è del tipo isolato e con un unico piano fuori terra.

La struttura portante dell'edificio è del tipo a telai in cemento armato, costituiti da pilastri e travi incastrati tra loro ed alla fondazione. La copertura è realizzata con elementi in legno lamellare incollato prefabbricato (legno di abete).

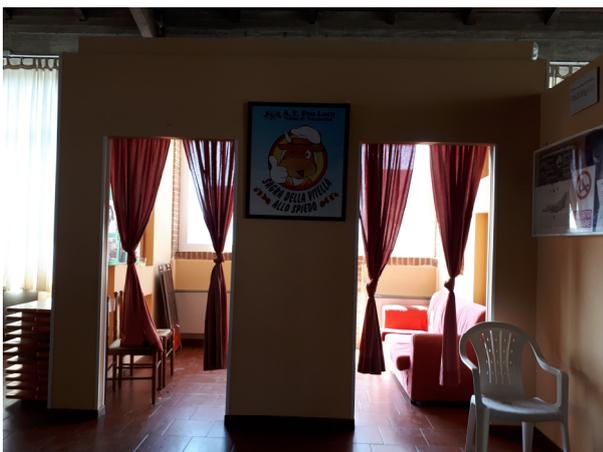
Circa 2/3 dell'intero edificio sono destinati a sala consumazione pasti, all'interno del quale è presente anche un angolo bar attrezzato della necessaria impiantistica. Il resto dell'edificio è

occupato dalla cucina dotata anche di accesso diretto dall'esterno, e dai servizi igienici, oltre ad un piccolo ufficio ricavato in prossimità dell'ingresso principale.

Relativamente agli impianti tecnologici, sono presenti:

- impianti elettrici:
 - illuminazione: lampade a sospensione per la sala consumazione pasti e per la cucina e lampade a controsoffitto nel magazzino e nel locale forno a legna;
 - forza motrice, con prese interbloccate in cucina e nell'angolo bar e le linee di alimentazione degli impianti meccanici;
- impianti meccanici:
 - riscaldamento: la sala e gli altri locali sono dotati di ventilconvettori a parete, mentre nei servizi igienici sono installati radiatori a colonne in ghisa. Il generatore di calore che alimenta i due circuiti di riscaldamento è posto in centrale termica (*locale esterno e separato*);
 - idrico - sanitario: ci sono due blocchi di servizi igienici, dotati anche di doccia, ed un bagno riservato per i disabili. La produzione dell'acqua calda sanitaria avviene tramite generatore di calore dedicato e boiler posti nella centrale termica;
 - gas: alimentazione dei generatori di calore posti in centrale termica (*locale esterno e separato*) e delle apparecchiature in cucina.

Di seguito si riportano alcune foto dell'edificio.



Ingresso principale (visto dalla sala)



Sala consumazione pasti



Copertura in legno, parete verso servizi/magazzino e parte centrale in c.a.



Locale magazzino (comunicazione principale tra sala e cucina)



Accesso secondario cucina (da locale forno a legna)



Ingresso in cucina da locale magazzino



Ingresso principale



Marciapiede uscita di emergenza



Radiatore nel locale doccia



Radiatore con porta da sostituire

3. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI DA REALIZZARE

I lavori previsti dal presente progetto possono essere così sintetizzati:

- **OPERE CIVILI:**

- Devono essere effettuati trattamenti ignifughi alle strutture per aumentare la classe di resistenza al fuoco e diminuire la reazione (partecipazione) all'incendio, dell'intera copertura in legno lamellare e per le parti della struttura portante in cemento armato (travi e pilastri) che risultano non rivestite da intonaco o mattoni.

- Deve essere garantita la compartimentazione antincendio (120') tra la sala e la cucina, con l'esecuzione delle seguenti opere:
 - realizzazione di un nuovo filtro, nell'attuale magazzino, per consentire l'accesso alla cucina dalla sala consumazione pasti, mediante installazione di pareti e di controsoffitto resistente al fuoco. Dovrà essere garantita la resistenza al fuoco anche della parete in cartongesso che attualmente delimita il magazzino e la sala e del solaio di copertura del locale cucina.
 - installazione di nuovi infissi resistenti al fuoco nella nuova zona filtro;
 - chiusura dell'apertura che mette in comunicazione diretta la cucina e la zona del forno a legna (accesso secondario cucina), con muratura resistente al fuoco per almeno 120';
 - opere di finitura quali rasatura e tinteggiatura delle pareti;
 - rimozione dei ventilconvettori presenti all'interno della zona filtro.
- Devono essere adeguate le uscite di emergenza presenti a servizio della sala, con i seguenti interventi:
 - modifica alle 3 porte esistenti, per garantirne l'apertura verso l'esterno, un passaggio di larghezza non inferiore a 1,2 metri; le porte dovranno essere realizzate con materiali di sicurezza e dotate di maniglione antipanico a barra dotato di marchiatura CE;
 - realizzazione di piccole rampe in cemento all'esterno di ciascuna delle 3 uscite di emergenza, in modo da recuperare il dislivello esistente;
 - modifica al tramezzo in muratura posto subito dopo l'ingresso principale, per garantire il passaggio utile di 1,2 m in ciascuna delle due aperture esistenti ai lati di suddetto tramezzo.
- Saranno realizzate le seguenti opere civili all'interno dei bagni:
 - sostituzione di n. 2 porte interne;
 - verniciatura di tutti i radiatori, del tipo in ghisa a colonne di colore bianco, previa carteggiatura ed applicazione di antiruggine.
- Verrà completata la parete interna del locale ufficio presente all'interno della sala e verrà installata una nuova porta in legno.

• OPERE IMPIANTISTICHE:

- Verrà installato un impianto di illuminazione di emergenza che garantisca un livello di illuminazione non inferiore a 5 lux ad un metro di altezza dal piano di calpestio lungo le vie di uscita, e non inferiore a 2 lux negli altri ambienti accessibili al pubblico. Saranno installate singole lampade con alimentazione autonoma che assicurino il funzionamento per almeno 1 ora anche in assenza di energia elettrica. In corrispondenza delle uscite saranno installate lampade del tipo sempre acceso e con pittogramma. Le lampade esistenti saranno smontate e smaltite secondo la normativa vigente.
- Saranno sostituiti n.1 lavabo (bagno del personale) e n. 2 soffioni doccia;
- Verrà adeguato l'impianto elettrico all'interno della nuova zona filtro e nel locale frigoriferi che verrà creato:
 - spostamento delle apparecchiature che verranno a trovarsi all'interno della nuova zona filtro (prese, illuminazione, estrattore d'aria);
 - realizzazione di un nuovo punto di comando all'interno del locale frigoriferi per l'accensione dell'impianto di illuminazione
 - fornitura e posa in opera di una nuova plafoniera da posizionare nel locale filtro sul nuovo controsoffitto resistente al fuoco.

4. NORME DI RIFERIMENTO

Il progetto è stato redatto secondo le indicazioni delle vigenti norme in materia di contratti pubblici, di cui in particolare il D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ed i relativi atti attuativi, nonché agli articoli del D.P.R. n. 207/2010 ancora in vigore.

Le scelte progettuali vere e proprie si attengono alle specifiche norme di riferimento.

Nello specifico, gli impianti elettrici sono stati progettati in conformità alla Legge n. 186 del 01/03/1968 ed al D.M. 26/01/2008 n. 37, assumendo le norme CEI e UNI come riferimento per la regola d'arte, in particolare le norme CEI 64-8 e la UNI EN 1838 per l'illuminazione di sicurezza.

Tutto il progetto si attiene ai criteri di cui al D.M. 10 marzo 1998 riguardanti la sicurezza antincendio e la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro, nonché al D.M. 19/08/1996 e D.M. 12/04/1996 riportanti le regole tecniche di prevenzione incendi di interesse.

5. TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il tempo utile per l'ultimazione dei lavori è stabilito **in giorni 60 consecutivi e continui**, a decorrere dal giorno successivo a quello della consegna, come descritto nel Cronoprogramma allegato.

6. STIMA DELL'INTERVENTO

Ai termini dell'art. 32 del D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i., l'intervento è stimato nel progetto come definito nell'allegato computo metrico estimativo, i cui prezzi unitari sono stati ricavati dal vigente Prezzario per i lavori pubblici edito dalla Regione Marche e dal Prezzario Unico del cratere del Centro Italia (*Ordinanza n.58 del Commissario del Governo per la Ricostruzione del 4 luglio 2018*) oltre che, per talune lavorazioni non specificatamente contemplate dallo stesso prezzario, mediante specifiche analisi prezzi.

Il costo complessivo dell'intervento così desunto è indicato nel quadro economico di seguito riportato, unitamente agli oneri finalizzati alla sicurezza fisica ed alla salute dei lavoratori addetti, alle somme a disposizione dell'Amministrazione comunale per imprevisti ed agli oneri tecnici.

7. QUADRO ECONOMICO

TOTALE LAVORI esclusi oneri per la sicurezza (A)	€	38.584,58
ONERI DELLA SICUREZZA ORDINARI (B)	€	685,41
LAVORI A BASE D'ASTA (A+B)	€	39.270,00
SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE:		
IVA 10% sui lavori	€	3.927,00
Spese tecniche	€	4.000,00
INARCASSA (4 % su spese tecniche)	€	160,00
Imprevisti	€	2.643,00
C) TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€	10.730,00
TOTALE A+B+C	€	50.000,00

INDICE

1. PREMESSA – OBIETTIVI DELL'INTERVENTO	1
2. STATO ATTUALE – DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	1
3. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI DA REALIZZARE	4
4. NORME DI RIFERIMENTO	6
5. TEMPI DI REALIZZAZIONE	7
6. STIMA DELL'INTERVENTO.....	7
7. QUADRO ECONOMICO	7