

COMUNE DI MOGLIANO

(PROVINCIA DI MACERATA)



RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE DI SAN MICHELE Largo Cesare Battisti - 62010 MOGLIANO (MC)

PIANO PARTICOLAREGGIATO Progetto Definitivo-Esecutivo



Committente: **COAL Soc. Coop. art.**
Ufficio Tecnico: **Geom. Paolo FEDE**

Progettazione:
Dott. Arch. Vittorio Galanti
Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti

oggetto della tavola:
**PROGETTO ARCHITETTONICO
VERIFICHE IGIENICO-SANITARIE**
- Relazione Tecnica

data: **26 Novembre 2016**

agg.: **16 Gennaio 2017**

agg.:

scale:

PD
PRELIMINARE
DEFINITIVO

ED
OPERE
EDILI

Tav.

E.1

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

INDICE

PREMESSA	2
STATO ATTUALE.....	2
DESCRIZIONE INTERVENTO	3
DESCRIZIONE DEL SUPERMERCATO	4
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	7
RISPETTO DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI	8
ELIMINAZIONE DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE	8
Allegato – Planimetria Blocco Servizi.....	9

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

PREMESSA

La presente relazione è inerente ai lavori di Realizzazione di Riqualficazione Area Adiacente ex-Ospedale di San Michele da effettuarsi attraverso la costruzione di un edificio commerciale sito a Mogliano (MC) in Largo Cesare Battisti, attualmente di proprietà comunale ma cessione del diritto di proprietà alla Società Coal Soc. Coop. a.r.l. a seguito di asta pubblica.

Per quanto non espressamente evidenziato nella presente relazione tecnica, si potrà fare costantemente riferimento agli elaborati allegati al progetto.

I dati tecnici, le caratteristiche e le scelte progettuali relativi al locale vengono riportati di seguito.

DATI CATASTALI: Foglio 18
Particella 91

INQUADRAMENTO URBANISTICO:

- *PRG:* Zona per Attrezzature Commerciali e Terziarie D (art.23 N.T.A.)

PRECEDENTI EDILIZI:

- Nessuno

STATO ATTUALE

Attualmente l'area è costituita da un terrapieno che raccorda due parcheggi posti su un dislivello di circa 6 metri, e confina a Nord con una strada di raccordo, a Sud con via XX Settembre, ad Ovest con Largo Cesare Battisti e ad Est con l'antico ex-Ospedale di San Michele.

L'edificio sostituirà completamente il volume del terrapieno al fine di garantire le idonee spazialità per la destinazione d'uso a supermercato (605,30mq media struttura di vendita).

Pertanto lo stato di progetto è così composto:

Piano terra:

- Area supermercato, dotato di servizi igienici per il pubblico e per i portatori di handicap, ha una superficie complessiva netta pari a 804,84 mq ed un'altezza netta di 4,50 m, completamente tinteggiate;
- Area dedicata allo scarico ed al carico delle merci sul lato Ovest, su area opportunamente individuata su parcheggio inferiore di Largo Cesare Battisti;
- Area a parcheggio sul lato Ovest e sulla copertura del fabbricato, adeguatamente dimensionata per carichi pesanti fino a 1000 kg/mq.

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

DESCRIZIONE INTERVENTO

L'area oggetto di richiesta di parere igienico sanitario è quella posta ad Ovest dell'ex-Ospedale di San Michele oggi sede uffici ed ambulatori ASUR.

A tal scopo gli interventi previsti in progetto sono essenzialmente:

1. **Realizzazione di paratia di pali** con funzione di isolare il fabbricato dal terreno circostante, allo stesso scopo sarà realizzato anche un vespaio areato sotto le pavimentazioni del piano terra;
2. **Realizzazione di edificio in cemento armato pre-fabbricato**, dimensionato per i carichi pesanti del parcheggio superiore;
3. **Realizzazione di ampie superfici finestrate sul lato Ovest e su quello Nord**, aventi dimensioni pari a 6,60x4,50m, in modo da garantire la giusta illuminazione, dotate di opportune aperture a ribalta per un corretto ricambio d'aria naturale del locale;
4. **Esecuzioni di pareti perimetrali** nel pieno rispetto dei requisiti termo-acustici;
5. **Soffittatura del locale completamente in piano** ed opportunamente tinteggiata;
6. **Realizzazione di rivestimenti e pavimentazioni** con materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
7. **Realizzazione di ambienti interni destinati a laboratori di ortofrutta e gastronomia, oltre a quelli per le lavorazioni di carne e pesce**, dotati di opportune canne fumarie;
8. **Realizzazione di servizio igienico per disabili**, dotato di anti-bagno;
9. **Realizzazione di servizi igienici e spogliatoi**, distinti tra uomini e donne;
10. **Adeguate impianto elettrico e meccanico, nonché illuminotecnico.**

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

**RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)**

DESCRIZIONE DEL SUPERMERCATO

Il nuovo supermercato, avente una superficie netta complessiva di 804,84 mq, avrà accesso diretto tramite porta vetrata da Largo Cesare Battisti dotata di lama d'aria.

Tutto il locale avrà altezza costante di 4,50 m.

L'attività commerciale sarà composta da una zona vendita, accessibile da un'area d'ingresso, da quattro locali lavorazioni, da due wc addetti e relativi spogliatoi, da un' antibagno e bagno per il pubblico (accessibile per disabili) e da un locale magazzino (planimetria allegata alla presente), con accesso indipendente anche dall'esterno.

- **La zona vendita** avrà pareti e rivestimenti in materiale lavabile; l'aerazione avverrà in maniera naturale attraverso finestre apribili a vasistas sui lati del locale, nonché dalle porte di accesso (fatta esclusione quella di ingresso); la temperatura interna non supererà i 25° mediante l'utilizzo di impianti di riscaldamento e climatizzazione;
- **I servizi igienici per il personale** saranno composti da due bagni (1.16mq e 1.47 mq) e dei rispettivi antibagno/spogliatoio personale (1.83mq e 4.55 mq); il bagno sarà provvisto di un vaso, l'antibagno invece di un lavabo con rubinetteria con comando non manuale, armadietti, erogatore di sapone, distributore di salviettine e relativo contenitore per rifiuti. Il pavimento e le pareti saranno rivestiti in materiale lavabile fino ad un' altezza di 2,00 m. Essendo i servizi igienici sprovvisti di aerazione, si procederà con l'installazione di un impianto di ventilazione forzata;
- **Il bagno pubblico** (3.18 mq), sarà dotato di relativo antibagno (3.06mq) ed entrambi avranno completa dotazione per portatori di handicap, secondo le vigenti norme;); il bagno sarà provvisto di un vaso, l'antibagno invece di un lavabo con rubinetteria con comando non manuale, erogatore di sapone, distributore di salviettine e relativo contenitore per rifiuti. Il pavimento e le pareti saranno rivestiti in materiale lavabile fino ad un' altezza di 2,00 m. Essendo i servizi igienici sprovvisti di aerazione, si procederà con l'installazione di un impianto di ventilazione forzata;
- **I locali da adibire a lavorazione** (ortofrutta, gastronomia, carne e pesce) avranno pareti, e pavimento con finitura lavabile (rivestimento fino ad almeno h 200). Saranno dotati di idoneo mobilio. Verranno installate cappe aspiranti sopra i piani di cottura, che usciranno circa 2,5 mt oltre il colmo della copertura. Una apertura in adiacenza al suddetto blocco lavorazioni ne faciliterà eventuali approvvigionamenti di prodotti, fermo restando che il trasporto di carne e pesce nudo dal magazzino potrà avvenire solo attraverso carrello protetto o ad attività chiusa al pubblico;
- **Il locale magazzino** avrà pareti e rivestimenti in materiale lavabile e sarà dotato di accesso indipendente dall'esterno per lo scarico delle merci, sempre nel pieno rispetto dei requisiti aero-illuminanti.

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

Tutto il locale vendita è ben illuminato naturalmente da ampie vetrature sui prospetti Ovest e Nord, oltre che da quelle sul lato Est che prospettano su ampio cavedio ventilato, rispettando così il rapporto aero-illuminante pari a 1/10, come da Regolamento Edilizio Vigente (si veda tabella allegata).

Ambienti	Sup. Ambiente (SA)	Sup. Ventilante (SV)	Rapporto SV/SA (1/10)	Sup. Illuminante (SI)	Rapporto SI/SA (1/10)
1 Area Vendita	697,65 mq	6.60 x 1.50 = 9,90 mq 1.20 x 2.80 = 3,36 mq 6.60 x 1.50 = 9,90 mq 6.60 x 1.50 = 9,90 mq 6.60 x 1.50 = 9,90 mq 1.20 x 2.80 = 3,36 mq 6.60 x 1.50 = 9,90 mq 5.50 x 1.50 = 8,25 mq 2.50 x 1.00 = 2,50 mq 2.50 x 1.00 = 2,50 mq 2.50 x 1.00 = 2,50 mq 1.20 x 2.10 = 2,52 mq 74,49 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 74,49 / 697,65 = 0.11 mq 0.11 > 0.10	6.60 x 4.50 = 29,70 mq 6.60 x 4.50 = 29,70 mq 5.50 x 4.50 = 24,75 mq 1.20 x 2.10 = 2,52 mq 175,77 mq	Sup. Illuminante/Sup. Ambiente 175,77 / 697,65 = 0.25 mq 0.25 > 0.10
2 Magazzino	30,40 mq	6.60 x 1.50 = 9,90 mq 1.80 x 2.80 = 5,04 mq 14,94 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 14,94 / 30,40 = 0.66 mq 0.66 > 0.10	6.60 x 4.50 = 29,70 mq 29,70 mq	Sup. Illuminante/Sup. Ambiente 29,70 / 30,40 = 0.98 mq 0.98 > 0.10
3 Spogliatoio	1,83 mq	Ventilazione Forzata		Illuminazione Artificiale	
4 WC personale	1,47 mq				
5 Spogliatoio	4,55 mq				
6 WC personale	1,16 mq				
7 Anti-bagno WC disabili	3,06 mq				
8 WC disabili	3,18 mq				
9 Lav. Ortofrutta	13,28 mq	3.00 x 0.40 = 1,20 mq 0.60 x 1.50 = 0,90 mq 2,10 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 2,10 / 13,28 = 0.15 mq 0.15 > 0.10	Illuminazione Artificiale	
10 Lav. Gastronomia	23,30 mq	2.68 x 1.50 = 4,02 mq 4,02 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 4,02 / 23,30 = 0.17 mq 0.17 > 0.10	Illuminazione Artificiale	
11 Lav. Carni	18,19 mq	3.35 x 1.50 = 5,02 mq 5,02 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 5,02 / 18,19 = 0.28 mq 0.28 > 0.10	Illuminazione Artificiale	
12 Lav. Pesce	6,77 mq	1.00 x 1.50 = 1,50 mq 1,50 mq	Sup. Ventilante/Sup. Ambiente 1,50 / 6,77 = 0.22 mq 0.22 > 0.10	Illuminazione Artificiale	

L'impianto di **illuminazione artificiale** verrà realizzato su tutti i singoli locali a prescindere della presenza o meno delle superfici finestate in quanto, specialmente nella stagione invernale, l'attività sarà operativa anche in assenza di illuminazione naturale.

La progettazione e la costruzione dell'impianto di illuminazione sarà rispondente alla legislazione e normativa vigente, con particolare riferimento alla norma UNI EN 12464-1.

L'impianto di illuminazione verrà progettato secondo le indicazioni della Norma UNI EN 12464-1. Esso sarà composto da corpi illuminanti a led di diversa tipologia in base al reparto di installazione.

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

Il reparto secchi e la zona di ingresso comprensiva della barriera casse saranno illuminati con plafoniere a led installate in fila continua perpendicolarmente agli scaffali. L'illuminamento in questo reparto sarà di 900 lux circa, con un indice di resa cromatica maggiore uguale ad 80.

Il reparto ortofrutta, la zona dei freschi servito (bancone e retro banco) e il reparto vini verrà illuminata con fari a led specifici per reparto.

In particolare, per il reparto ortofrutta, vini e la zona retro banco, si utilizzeranno fari per installazione su binario elettrificato, mentre per il bancone freschi servito si utilizzeranno fari da incasso.

Tutti questi corpi illuminanti saranno di tipo orientabile al fine di evitare l'abbagliamento diretto.

L'illuminamento medio per questi reparti sarà di 2.000 lux circa, con un indice di resa cromatica maggiore uguale ad 80.

La temperatura di colore delle lampade e il flusso luminoso sarà diversificata per ogni reparto come di seguito riportato:

- Reparto secchi – zona ingresso/casse e reparto vini: 4.000 °K - flusso luminoso 5.500 lm
- Reparto ortofrutta: 2.700 °K - flusso luminoso 5.000 lm;
- Reparto gastronomia e panetteria: 2.700 °K - flusso luminoso 5.000 lm;
- Reparto macelleria: Led "Meat" - flusso luminoso 3.400 lm;
- Reparto vini: 3/4.000 °K - flusso luminoso 3.000 lm;
- Reparto Lavorazioni: 4000 °K flusso luminoso 5000 lm;

Verifiche Normative:

I valori di illuminamento Em e di indice di resa cromatica Ra rispetteranno i valori minimi richiesti dalla Norma UNI EN 12464-1 ovvero:

- Em 300 lux e Ra 80 per le zone di vendita e lavorazioni;
- Em 500 lux e Ra 80 per la zona casse.

Per quanto concerne i restanti impianti, **la struttura sarà dotato di impianto antintrusione, videosorveglianza, rivelazione fumi e climatizzazione.**

Prima dell'inizio dell'attività verrà, in osservanza della legge, prodotta NIA sanitaria.

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

La Ditta in esame svolge attività di produzione, lavorazione e vendita di carne fresca, preparati a base di carne pronti a cuocere, prodotti gastronomici a base di carne, di pesce e verdure (pronti al consumo, da consumarsi previa cottura e ancora cotti e abbattuti), dolci e prodotti da forno realizzati, tolettatura frutta e verdura e preparazione IV gamma, affettatura e porzionatura di salumi, formaggi e gastronomici, porzionatura e vendita di prodotti da forno e di pasticceria, vendita di generi alimentari vari anche surgelati, e generi non alimentari. A tal fine i laboratori presenti sono stati dotati di attrezzature e piani di lavoro, specifici che ne permettono un flusso unidirezionale delle attività lavorative ed una corretta temporizzazione, onde evitare possibili contaminazioni crociate.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA':

1. Produzione/Lavorazione di:

CARNE FRESCA – PREPARATI A BASE DI CARNE PRONTI A CUOCERE - PESCE FRESCO – PREPARATI A BASE DI PESCE PRONTI A CUOCERE - PRODOTTI GASTRONOMICI A BASE DI CARNE, DI PESCE E VERDURE (pronti al consumo, da consumarsi previa cottura e ancora cotti e abbattuti) - PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRUTTA E VERDURA - AFFETTATURA E PORZIONATURA DI SALUMI, FORMAGGI E GASTRONOMICI

2. Confezionamento/preincarto per la vendita immediata di:

CARNE FRESCA SEZIONATA – PRODOTTI A BASE DI CARNE PRONTI A CUOCERE - PESCE FRESCO – PREPARATI A BASE DI PESCE PRONTI A CUOCERE - PRODOTTI GASTRONOMICI, DA FORNO, SALUMI E FORMAGGI – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI negli appositi laboratori ed idoneamente etichettati.

3. Vendita di:

CARNE FRESCA (varie pezzature) E PREPARATI A BASE DI CARNE PRONTI A CUOCERE — PESCE FRESCO – PREPARATI A BASE DI PESCE PRONTI A CUOCERE - PRODOTTI GASTRONOMICI A BASE DI CARNE, DI PESCE E VERDURE (pronti al consumo, da consumarsi previa cottura e ancora cotti e abbattuti) – SALUMI E FORMAGGI – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - GENERI ALIMENTARI VARI, ANCHE SURGELATI, E GENERI NON ALIMENTARI.

Le attività di manipolazione degli alimenti sono condotte all'interno dei laboratori:

- Laboratorio macelleria
- Laboratorio ortofrutta
- Laboratorio gastronomia
- Laboratorio pesce.

Altre attività di manipolazione degli alimenti intervengono anche per quanto concerne la porzionatura e taglio di salumi, formaggi e gastronomici al banco, come per le attività di taglio delle carni al banco servito, su specifica richiesta del cliente.

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

**RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)**

**RISPETTO DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI
(art.20, comma 1, del D.P.R. 380/01)**

I lavori saranno conformi al progetto di cui al parere igienico sanitario.

Tutti gli ambienti sono stati dimensionati nel pieno rispetto dei parametri igienico-sanitari, ed in particolare garantiscono sufficienti rapporti di luce, nel rispetto di 1/10 tra superficie illuminante e pavimentata.

Lo stesso rapporto di 1/10 è garantito anche per l'aerazione; le superfici apribili garantiscono infatti adeguati rapporti rispetto la superficie pavimentata, senza necessità di sistemi di ricambio forzato dell'aria.

ELIMINAZIONE DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

I lavori saranno realizzati in conformità alle disposizioni adottate ai sensi delle Leggi 13/1989 e del D.M. 236/1989 (e successive integrazioni) e le rispetterà puntualmente senza eccezione alcuna.

Tutti i vani del locale destinati al pubblico risultano accessibili e visitabili da parte di soggetti portatori di handicap fisici in quanto è stato predisposto sin dall'ingresso un percorso continuo in piano per facilitarne la fruibilità.

Essendo il locale non obbligato ad avere un servizio igienico pubblico, lo si è progettato in modo da soddisfare il requisito di adattabilità.

23/01/2017

il Tecnico

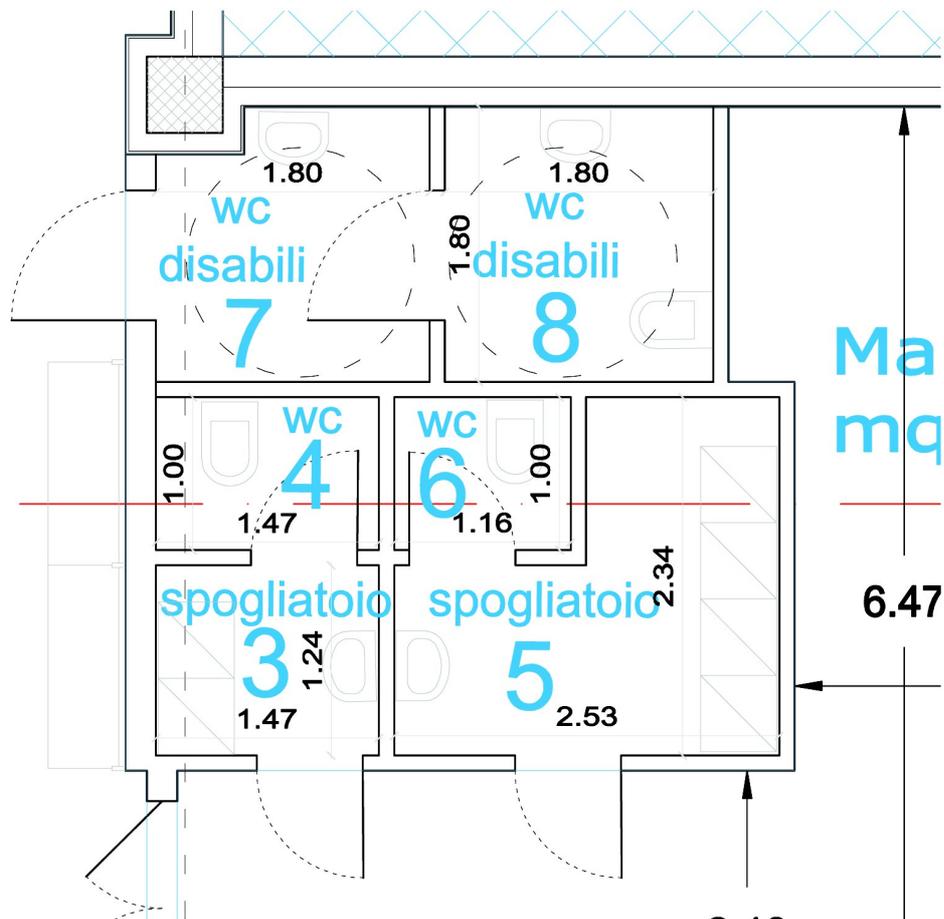
Dott. Arch. Vittorio Galanti

Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)

RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE SAN MICHELE
Largo Cesare Battisti – 62010 Mogliano (MC)

ALLEGATO

Planimetria Blocco Servizi Igienici



Committente	COAL Soc.Coop. aRL
Progettista	Arch. Vittorio Galanti – Specialista in Restauro dei Monumenti Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti – Castelfidardo (AN)