



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

ALLEGATO 3 – Relazione tecnica con indicazioni per predisporre il progetto

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO EDIFICIO DENOMINATO “EX CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE” SITO IN VIA CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

LOCALE DA ADIBIRE A BAR CAFFETTERIA/RISTORAZIONE
SELF SERVICE PRESSO L'EDIFICIO "EX CENTRO
MECCANOGRAFICO POSTE"

ALLEGATO 3

Relazione tecnica

INDICE

- 1) Premessa
- 2) Stato di fatto
- 3) Descrizione degli interventi
- 4) Pareri e autorizzazioni

1) Premessa

L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" ha recentemente concluso i lavori relativi alla riqualificazione funzionale, ristrutturazione e adeguamento normativo del complesso denominato "Ex Centro Meccanografico Poste" sito nel quartiere San Lorenzo, Circonvallazione Tiburtina 4.

La sede universitaria, di 26.000 mq, accoglie due dipartimenti della Facoltà di Lettere ed un importante centro linguistico per l'insegnamento e la diffusione di idiomi europei, americani e orientali.

L'Università intende dotare il complesso di un'attività interna di bar caffetteria e ristorazione self-service.

2) Stato di fatto

L'area destinata ad accogliere il locale è posizionata al piano primo.

L'ambiente, di forma pressoché rettangolare, misura circa 38,40 m x 12,50 m, con altezza all'intradosso delle travi di circa 4,00 m.

L'ingresso pedonale principale è posto al piano primo, e l'accesso avviene direttamente dal piazzale esterno. Si può inoltre accedere da ulteriori due ingressi posizionati sul lato nord-ovest, tramite due scale esterne di emergenza. L'ingresso principale è raggiungibile anche con autoveicoli, per mezzo di una rampa carrabile che collega il piazzale posto al piano terra con quello posto al primo piano.

Addossato al lato lungo, sul lato interno dell'edificio, è presente un ulteriore corpo di fabbrica, di circa 50 mq, destinato ad ospitare il locale deposito/magazzino dell'attività.

I lavori di ristrutturazione del complesso hanno interessato marginalmente il locale; sono state oggetto di sistemazione le facciate esterne e gli ingressi. La facciata nord si presenta quasi completamente vetrata, con infissi a tutt'altezza; le altre facciate sono pressoché cieche. All'interno si presenta allo stato grezzo, consentendo al gestore di caratterizzarlo in base alle specifiche esigenze dell'attività commerciale che intende avviare.

Sono stati predisposti i soli allacci alle utenze (gas, adduzione idrica, scarico ed energia elettrica).

L'impianto meccanico è costituito da una UTA, posizionata sulla copertura della scala di emergenza posta a nord, canalizzata fino all'ingresso del locale; sono inoltre stati predisposti i canali delle macchine di estrazione, che però non sono presenti.

Per quanto riguarda la prevenzione incendi, l'intero complesso universitario è stato sottoposto ad esame progetto, che ha ottenuto il parere di conformità prot. 0027396 del 22/04/2010, e successiva richiesta di deroga che ha ottenuto autorizzazione con prot. 0007696 del 13/05/2016.

Allo stato attuale, all'interno dei locali sono presenti due idranti UNI 45.

3) Descrizione degli interventi

Il locale dovrà essere adibito a bar/caffetteria e ristorazione self service.

Nella progettazione del locale bisognerà prevedere i seguenti ambienti:

- area distribuzione self-service
- area bar/caffetteria
- area ristoro
- locale cucina
- locale lavaggio stoviglie
- locali spogliatoio
- servizi igienici per il personale
- servizi igienici per il pubblico
- locale deposito e magazzino
- due aree attrezzate esterne

Il progetto di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio, a favore dell'area destinata ai fruitori, nel rispetto di tutte le norme di settore.

Si dovrà tenere conto della necessità di suddividere il locale in due zone distinte, una dedicata alla preparazione delle pietanze (con relativi locali destinati al personale addetto) e una a servizio dei fruitori, ognuna dotata di accesso indipendente. Gli ambienti progettati dovranno garantire la non interferenza tra la zona preparazione cibi e la zona destinata ai fruitori, in modo tale da non permettere l'accesso alla zona preparazione e, al tempo stesso, consentire al personale addetto di recarsi alla zona distribuzione self-service e al bar senza entrare nella zona destinata ai fruitori e solo dopo essere passati per il locale spogliatoio. Nell'ambito dell'area aperta al pubblico, si richiede la realizzazione di due aree distinte destinate rispettivamente al servizio ristorazione self service e al bar.

Nel dimensionamento dei due ambienti si dovrà considerare il numero ipotizzato di fruitori previsto nell'ipotesi di Piano Economico Finanziario allegato al Capitolato.

Gli spazi e la distribuzione degli ambienti dovranno rendere agevole la fruizione del servizio, evitando eccessive interferenze tra l'area destinata al bar e quella destinata alla tavola calda, realizzando ambienti possibilmente ampi, evitando zone strette e anguste, dimensionando adeguatamente gli spazi di passaggio e di sosta e dotando il locale di un numero elevato di posti per la consumazione delle pietanze, evitando il sovraffollamento nelle zone più delicate (coda alle casse dei locali self-service e bar, ecc.).

Per il dimensionamento delle aree del locale si dovranno considerare i seguenti parametri:

- tutti gli ambienti con presenza fissa di persone devono soddisfare il requisito di fattore aeroilluminante pari ad 1/8
- il personale dipendente dovrà accedere da un ingresso separato rispetto ai fruitori del locale
- devono essere previsti n° 2 spogliatoi per il personale, divisi per sesso
- devono essere presenti n° 2 locali bagno con relativo antibagno, riservati al personale e suddivisi per sesso
- il locale cucina dovrà essere disposto in modo tale da accedervi solo dopo che il personale dipendente ha avuto modo di cambiarsi, e dovrà essere posizionato in modo tale da rendere facilitato l'ingresso alla "zona distribuzione self service" e al "bar" senza interferenza con l'ambiente destinato ai fruitori
- la cucina dovrà prevedere l'installazione di una cappa d'aspirazione fumi
- il locale destinato a dispensa dovrà essere dotato di un accesso dall'esterno per lo scarico della merce e di un accesso dall'interno per la presa delle materie prime da utilizzare in cucina; la dispensa dovrà essere altresì dotata di una finestra per l'aerazione naturale
- dovranno essere previsti n° 2 locali destinati a bagno, dotati di antibagno, riservati ai fruitori del locale e suddivisi per sesso
- dovrà essere previsto un bagno per i diversamente abili

Per gli spazi esterni sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo. Dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi. Le sedie e i tavolini dovranno essere di tipo impilabile e gli ombrelloni richiudibili ed asportabili. La realizzazione degli spazi esterni dovrà essere sottoposta ad autorizzazione obbligatoria e preventiva da parte degli Uffici Tecnici dell'Amministrazione.

Per quanto riguarda i colori dell'arredo esterno sarà obbligatorio presentare una campionatura di colori da sottoporre a giudizio e scelta insindacabili dell'Amministrazione.

In particolare, per quanto riguarda l'identità visiva, sia degli spazi interni che esterni, dovranno essere adottati colori e grafica che richiamino il sistema di identità visiva della Sapienza, descritto nella seguente pagina web dell'Amministrazione:

<http://www.uniroma1.it/ateneo/chi-siamo/comunicazione-e-brand/marchio-identit%C3%A0-visiva-e-sistema-grafico>

Saranno oggetto di approfondita valutazione le soluzioni che prevedano il contenimento del livello di rumorosità dell'ambiente. Dovrà essere garantito adeguato comfort acustico ai fruitori del bar e della ristorazione, evitando effetti di eccessivo riverbero acustico. Al contempo, dovrà essere contenuta anche la rumorosità delle attrezzature, sia per garantire un confortevole comfort al personale addetto sia per garantire un adeguato isolamento rispetto all'ambiente esterno, dal momento che lungo la parete est e al piano superiore il locale è confinante con la sala studio. Per tale motivo lungo la parete corta del lato est e sul soffitto del locale deve essere prevista un'adatta insonorizzazione.

Particolare attenzione verrà riservata alle soluzioni volte al raggiungimento del benessere visivo e di un'adeguata illuminazione sia naturale che artificiale. A riguardo, si sottolinea come la facciata nord del locale sia completamente vetrata per l'intera altezza del locale.

Gli arredi e le attrezzature proposte saranno valutati in base alla loro qualità e alla loro funzionalità: il progetto di allestimento dovrà essere definito in tutte le sue parti in modo da risultare organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce.

4) Pareri e autorizzazioni

Per la predisposizione del progetto di allestimento del locale bar caffetteria/ristorazione self service, i partecipanti dovranno tenere conto delle normative di settore e dei regolamenti delle autorità competenti.

Per quanto attiene il settore urbanistica ed edilizia, il vincitore dovrà predisporre tutti gli elaborati autorizzativi per l'esecuzione delle opere edili ed impiantistiche da eseguire all'interno del locale, con deposito presso il Municipio di competenza della pratica (CILA o SCIA) per l'autorizzazione all'esecuzione delle opere.

Per quanto riguarda il settore commercio e attività produttive, dovranno essere predisposti tutti gli elaborati autorizzativi per l'apertura dell'attività, con deposito presso il Municipio di competenza della pratica (SCIA commerciale) per l'autorizzazione all'esercizio dell'attività.

Per la verifica del rispetto delle norme di igiene e sicurezza sul luogo del lavoro, dovranno essere predisposti tutti gli elaborati di "Esame progetto" con consegna degli stessi alla ASL - sezione SpreSAL (Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro) per l'ottenimento del Nulla Osta all'attività.

Per la verifica del rispetto delle norme di prevenzione e controllo in materia di sicurezza igienica degli alimenti, dovranno essere predisposti tutti gli elaborati di "Esame progetto" con consegna degli stessi alla ASL - sezione SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) per l'ottenimento del Nulla Osta alle fasi di preparazione e conservazione degli alimenti.

Per quanto riguarda la normativa di settore antincendio, l'attività dovrà tenere conto delle indicazioni contenute nel progetto approvato dai Vigili del Fuoco e sarà onere dell'appaltatore integrare le dotazioni mancanti e predisporre la necessaria documentazione per l'ottenimento del nulla osta all'attività.

Tutte le autorizzazioni dovranno essere richieste agli Enti preposti con la massima sollecitudine non appena stipulato il contratto di concessione, comunicando al RUP tutti i passaggi relativi a tali richieste.