



# COMUNE DI VALENZA

Provincia di Alessandria

CASA DI RIPOSO di VIA ZUFFI  
" L'USPIDALI "

**PROGETTO DI FATTIBILITA' TECNICO ECONOMICA**

Opere di rifunzionalizzazione del nuovo centro di cottura

**TAV  
RT**

ELABORATI GENERALI  
Relazione descrittiva generale

DATA:

LUGLIO 2024

SCALA:

---

**Responsabile Unico del Procedimento**

**Dott.Ing. Marco CAVALLERA**

**Progetto Architettonico**

**Progetto Impianti**

**COLLETTI  
INGEGNERIA**

**Dott.Ing. Giorgio Colletti**  
Via Pio Corsi, 44 - Nizza Monferrato (AT)  
Tel (+39) 0141 727442  
info@collettingegneria.it



**Comune di Valenza**

**Casa di Riposo Via Zuffi “L’Uspidali”**

"Opere di rifunzionalizzazione del nuovo centro di cottura"

Via Canonico Zuffi n. 12

## **RELAZIONE DESCRITTIVA GENERALE**

**e**

## **RELAZIONE FOTOGRAFICA**

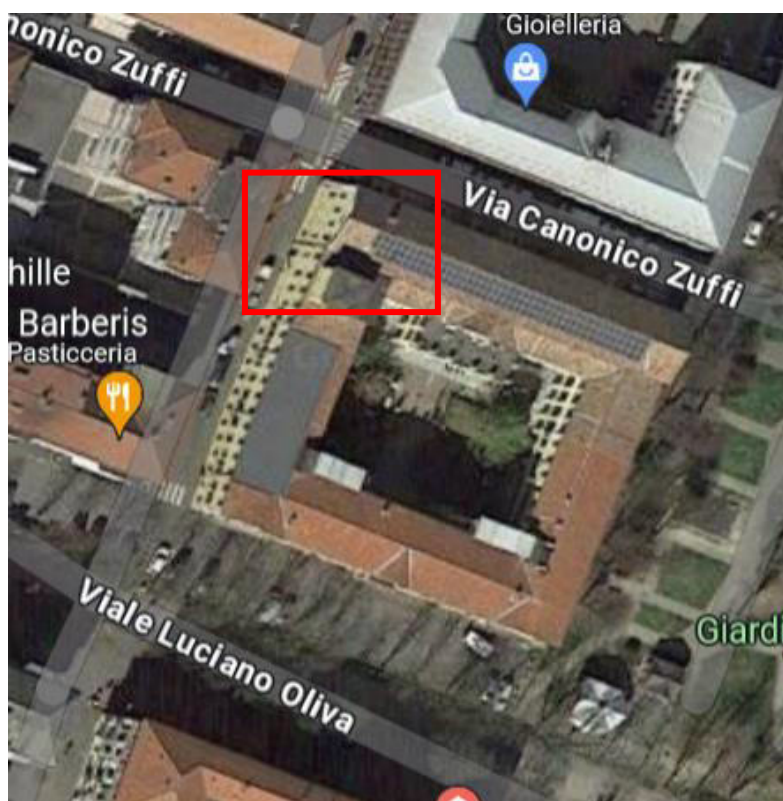
PROGETTO di FATTIBILITÀ TECNICO ECONOMICA

## INDICE

OGGETTO DELL'INTERVENTO E INQUADRAMENTO TERRITORIALE .....	3
CARATTERISTICHE DEI SITI DI INTERVENTO .....	4
VINCOLI E PARERI AUTORIZZATIVI .....	4
ELENCO ELEBORATI PROGETTO ESECUTIVO .....	4
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO.....	5
Piano Terra – Locali per intervento.....	5
CARATTERISTICHE DI RINNOVO SPAZIALE E FUNZIONALE.....	6
CIRCOLAZIONE VERTICALE .....	6
IMPIANTI ELETTRICI.....	6
Descrizione generale dell'intervento .....	6
Sistemi di distribuzione primaria e forza motrice .....	6
Impianto di Illuminazione.....	6
Illuminazione di sicurezza.....	7
Impianti speciali .....	7
Impianti fotovoltaici .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
IMPIANTI MECCANICI .....	7
Descrizione generale dell'intervento .....	7
Impianto di climatizzazione.....	7
Impianto di rinnovo aria.....	7
Impianto idrico sanitari e reti di scarico.....	7
Attrezzature e arredi .....	8
RELAZIONE FOTOGRAFICA .....	9
Stato di fatto locali oggetto di intervento.....	9

## OGGETTO DELL'INTERVENTO E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

L'edificio si trova a Valenza, in via Canonico Zuffi 12, con accesso pedonale primario da Via Canonico Zuffi 12, accesso pedonale secondario (utilizzabile per il cantiere) da Via Piemonte e accesso carraio da Via Luciano Oliva. I locali oggetto in intervento fanno parte di un immobile di proprietà del Comune di Valenza destinato a Residenza per Anziani. L'intervento è finalizzato alla rifunzionalizzazione di alcuni locali già in precedenza destinati a cucine e dispense, per permetterne il riutilizzo in chiave di preparazione e distribuzione pasti sia per la Residenza per Anziani che per le scuole.



*Immagine 1 – Vista aerea - Individuazione del fabbricato oggetto di intervento*

Il lotto di interventi in oggetto, che copre una superficie totale di circa 250 mq, è localizzato al piano terreno della struttura nell'angolo tra Via Zuffi e Via Piemonte.

## **CARATTERISTICHE DEI SITI DI INTERVENTO**

I locali oggetto di intervento, sono situati al piano terreno ad angolo tra Via Canonico Zuffi e Via Piemonte.

L'accesso ai siti di intervento avviene tramite l'ingresso di via Piemonte, inoltre si può accedere al cortile interno utilizzando l'ingresso carraio su fronte strada o da ingresso pedonale primario situato su Via Canonico Zuffi 12.

## **VINCOLI E PARERI AUTORIZZATIVI**

L'unità immobiliare, che sarà oggetto di Segnalazione certificata di inizio attività SCIA – art. 22 DPR 380/2001) non risulta vincolata e su di essa non gravano limiti, impossibilità e limitazioni.

La struttura è utilizzata come edificio per anziani RSA ed è provvista di CPI in corso di validità, la struttura è provvista di DICO impianti comprese le varie modifiche intervenute negli anni, le DICO e gli elaborati sono conservati dalla proprietà in cartelle identificate e organizzate.

Nelle planimetrie VVF allegate al CPI non è presente l'attività di cucina in quanto durante il rilascio l'attività era stata soppressa per la presenza di GAS.

Vista la necessità di ripristinare il servizio preparazione pasti, visti però i limiti organizzativi e logistici derivanti dalla realizzazione di una cucina a GAS, il progetto prevede la realizzazione di una cucina composta da apparecchiature elettriche.

La presenza di sole apparecchiature elettriche non comporta alcuna variazione a livello di sicurezza per la prevenzione incendi, non sono pertanto necessari permessi preventivi. Sarà comunicato al Comando VVF un non aggravio del rischio con la presentazione della pratica di rinnovo del certificato di prevenzione incendi.

Per quanto riguarda l'autorizzazione alla preparazione e distribuzione pasti, dovrà essere predisposta apposita documentazione e domanda da presentare all'ASL competente per territorio e per servizi. Si consideri che l'attività di cucina era una attività già esistente e già provvista di autorizzazione, la domanda farà pertanto riferimento ad attività esistente senza cambio di destinazione d'uso se non per piccole porzioni dedicate alla preparazione diete e allo smistamento carrelli.

## **ELEBORATI PROGETTO ESECUTIVO**

Il progetto esecutivo dovrà sviluppare un livello di definizione degli elementi tale da individuarne compiutamente la funzione, i requisiti, la qualità e il prezzo di elenco;

Dovrà essere corredato dal piano di manutenzione dell'opera per l'intero ciclo di vita e determina in dettaglio i lavori da realizzare, il loro costo e i loro tempi di realizzazione; dovrà inoltre prevedere la redazione completa di piano di sicurezza e coordinamento.

Dovrà individuare se sono utilizzati metodi e strumenti di gestione informativa digitale delle costruzioni, sviluppa un livello di definizione degli oggetti rispondente a quanto specificato nel capitolato informativo a corredo del progetto;

Il progetto esecutivo dovrà includere tutti gli elaborati previsti dalla fase esecutiva.

## DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

Le opere in progetto sono concentrate sulle parti interne del piano terra,,; riguarderanno inoltre la realizzazione di un impianto fotovoltaico allacciato alla nuova fornitura elettrica a servizio esclusivo della cucina.

### **Piano Terra – Locali per intervento**

Con la rifunzionalizzazione dei locali cucina saranno realizzate le lavorazioni necessarie per dare tali servizi finiti e perfettamente funzionanti completi inoltre degli arredi e dei componenti necessari per garantire il servizio di preparazione e distribuzione. Compresi inoltre i servizi e locali tecnici accessori, coerentemente attrezzati con impianti elettrici e speciali dedicati.

I serramenti, esistenti sui prospetti lato Via Zuffi e Via Piemonte, verranno sostituiti da serramenti in PVC del tipo simili a quelli esistenti, con vetrocamere adeguati alle normative vigenti (ottime prestazioni isolanti termico-acustiche, trasmittanza inferiore a 1,3 W/mqK) e completi di ferramenta.

Saranno demoliti i tramezzi in laterizio nelle vecchie zone magazzino per consentire la realizzazione di una adeguata dispensa con all'interno la cella di conservazione, come pure verranno demolite le pareti dell'attuale blocco disimpegno/bagni, a favore della realizzazione di locali per carrelli. Sempre ai fini dell'adeguamento degli spazi saranno realizzate delle aperture nelle pareti divisorie esistenti e aperti 2 passaggi in breccia di murature portanti per la correzione delle vie di comunicazioni interne.

È prevista la realizzazione di una nuova parete di separazione, tra il corridoio sul retro di comunicazione e il locale preparazione verdure, tali pareti non saranno a tutt'altezza ma saranno pareti basse per consentire un illuminamento naturale dei locali.

Il precedente locale depositò ad angolo tra Via Zuffi e Via Piemonte sarà convertito in locale preparazione diete.

Le lavorazioni comprendono inoltre la demolizione delle attuali murature di chiusura dei vani finestra, andando a ricreare le aperture finestrate originarie finalizzate all'incremento delle superfici aeroilluminanti

Saranno da prevedere demolizioni dei rivestimenti esistenti a parete, la rasatura a chiusura dell'intervento e il posizionamento di nuovi rivestimenti in piastrelle con sguscie. E' prevista inoltre la tinteggiatura con idropittura lavabili di tutte le parti intonacate, comprese le volte, secondo tinte come da indicazioni DL.

I pavimenti di tutta l'area di intervento saranno oggetto di rimozione e rifacimento, saranno dotati di sguscia in a pavimento e finiti con piastrellatura a scelta della DL. La sguscia sarà da prevedere anche sugli spigoli verticali delle pareti fino all'altezza dell'attuale rivestimento ceramico.

Tutte le pareti interne intonacate, comprese le volte, saranno rasate e preparate per la tinteggiatura con idropittura lavabile, colore a scelta della DL.

L'area di intervento sarà oggetto pertanto di completa demolizione dei massetti e dei pavimenti e rifacimento degli stessi.

L'intervento prevede inoltre la conversione di due camere e di due servizi igienici esistenti in locali spogliatoi con bagni annessi ad uso esclusivo del personale di cucina. L'intervento in queste aree prevede la sostituzione dei sanitari, la realizzazione di un locale servizi accessibile ai disabili, il rifacimento

completo dei pavimenti e rivestimenti dei bagni esistenti e la tinteggiatura con smalto lavabile delle zone destinate a spogliatoi.

Ai fini dell'adeguamento dei locali e della realizzazione dei nuovi blocchi spogliatoi e servizi, sono comprese in appalto le opere necessarie all'apertura di una nuova porta verso Via Piemonte atta a consentire l'accesso per gli utilizzatori del servizio di Medico di Guardia.

## **CARATTERISTICHE DI RINNOVO SPAZIALE E FUNZIONALE**

La ridistribuzione e suddivisione degli ambienti permetterà un uso più razionale degli spazi ed una maggior fruibilità, attraverso l'implementazione di servizi igienici, spogliatoi ed ambienti specifici per la preparazione e distribuzione pasti oltre alla separazione degli accessi alle varie funzioni.

## **CIRCOLAZIONE VERTICALE**

L'accessibilità verticale è garantita dalle scale preesistenti che rispondono ai requisiti normativi minimi per l'accessibilità e dalla rampa esterna di accesso al piano terreno.

## **IMPIANTI ELETTRICI**

### **Descrizione generale dell'intervento**

Le opere che si vogliono realizzare sono finalizzate alla rifunionalizzazione del servizio di cottura e distribuzione.

Per quanto riguarda il benessere ambientale saranno studiate ed adottate tutte le soluzioni tecniche idonee a facilitare il rapporto ergonomico tra i sistemi di regolazione e comando degli impianti e l'utenza utilizzando apparecchi semplici, intuitivi e a basso impatto acustico, coordinati con l'architettura e l'ambientazione dei locali.

In linea generale i sistemi impiantistici saranno estesi alle aree cucina e locali annessi in derivazione da una nuova consegna dedicata alla cucina e preparazione.

Tutte le apparecchiature dovranno essere ad alimentazione elettrica, non si prevede l'utilizzo di apparecchi a GAS.

Per le relazioni specifiche si rimanda agli elaborati descrittivi impiantistici.

I locali spogliatoi e servizi igienici, non comportando un utilizzo significativo di energia elettrica, saranno derivati dagli impianti elettrici esistenti.

### **Sistemi di distribuzione primaria e forza motrice**

Come sopra accennato, per il servizio cucina, dovrà essere richiesta una nuova fornitura di energia elettrica direttamente dal gestore. Gli impianti elettrici dell'area di intervento saranno tutti di nuova realizzazione in partenza dal nuovo contatore. Le dorsali e le derivazioni saranno interamente a vista all'interno dei locali tali da consentire flessibilità nel tempo e facili interventi di manutenzione.

### **Impianto di Illuminazione**

I sistemi di illuminazione saranno oggetto di rinnovamento mediante la sostituzione di tutti gli apparecchi illuminanti con nuovi apparecchi aventi sorgenti LED.



In particolare saranno utilizzati apparecchi stagni, con ottiche adeguate, sorgenti a LED e controllo della luminosità.

Tutti i sistemi di illuminazione saranno gestibili con rilevazione presenza e luminosità tale da ottimizzare i consumi.

### **Illuminazione di sicurezza**

L'illuminazione di sicurezza sarà prevista in tutti gli ambienti oggetto di intervento e sarà estesa anche alle vie di fuga esterne fino al raggiungimento di luogo sicuro.

L'illuminazione di emergenza sarà garantita da apparecchi con lampade a LED di tipo autonomo.

### **Impianti speciali**

All'interno dell'area di intervento verranno inoltre previste le pose e le predisposizioni concordando le esigenze, la tipologia e le caratteristiche tecniche dei sistemi con la stazione appaltante, dei seguenti impianti speciali:

- Cablaggio strutturato (parti passive)
- Allarme, rivelazione e segnalazione automatica d'incendio (collegato all'impianto esistente)

## **IMPIANTI MECCANICI**

### **Descrizione generale dell'intervento**

Gli impianti meccanici saranno oggetto di interventi di adeguamento degli impianti idrico-sanitari per far fronte alle nuove esigenze impiantistiche di servizio.

Per le relazioni specifiche si rimanda agli elaborati descrittivi impiantistici.

### **Impianto di climatizzazione**

Il sistema di climatizzazione invernale non subirà interventi rilevanti salvo piccoli interventi di adeguamento dei radiatori per esigenze di lay out interni.

### **Impianto di rinnovo aria**

Il blocco bagni e spogliatoi al piano terreno sarà dotato areazione naturale.

La cucina zona cottura e lavaggio sarà allacciata alle canalizzazioni delle cappe esistenti, i tratti orizzontali ed i motori cappe saranno oggetto di nuova fornitura ed installazione.

Trattandosi di attività già autorizzate, il rinnovo aria dei locali avverrà attraverso estrazione forzata e immissione di aria direttamente da esterno e da locali confinanti per depressione.

### **Impianto idrico sanitari e reti di scarico**

L'edificio è già dotato di sistemi organizzati di reti di scarico e di sistemi distributivi dell'acqua fredda e calda sanitaria, l'intervento prevede unicamente l'adeguamento delle reti esistenti per il servizio ai locali oggetto di intervento che necessitano di allacciamenti idrico sanitari e per l'adeguamento dei blocchi servizi e spogliatoi piano terra.

### **Attrezzature e arredi**

L'appalto prevede la fornitura e posa in opera di tutte le apparecchiature necessarie per lo svolgimento delle attività previste in concessione.

In particolare sono previste le forniture e pose di elementi di arredo quali:

- Sistemi di immagazzinamento merci
- Sistemi di movimentazione vassoi sia riscaldati che freddi
- Sistemi di cottura cibi (forni, piastre, cuocipasta, ecc.)
- Accessoristica (pelapatate, pattumiere, cassettiere, frullatori, sistemi di conservazione, affettatrici, ecc. ecc.)
- Sistema di aspirazione con cappe
- Frigoriferi e congelatori
- Arredi bagno

Gli arredi e le attrezzature dovranno essere dimensionati per garantire la realizzazione di:

- 100 colazioni +100 pasti pranzo + 100 pasti cena per 365 giorni/ anno per la casa di riposo
- 500 pasti pranzo per 200 giorni/anno per le scuole

## RELAZIONE FOTOGRAFICA

### Stato di fatto locali oggetto di intervento

