



COMUNE DI LEVERANO
Provincia di Lecce

Lavori

**LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE DI MANUFATTO
ESISTENTE PER LA REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO
DEL NUOVO CENTRO COTTURA COMUNALE**

Livello di
Progettazione

PROGETTO PRELIMINARE

Progettista

Ing. Luciano MANGIA

Geom. Cosimo CASILLI



Oggetto

RELAZIONE TECNICA

Tavola

1

Elaborati

Scale 1:
1000

Formato

1: 2000

1:10000

Rev n.	Descrizione	Data	Red.	Contr.	Appr.
0	Prima emissione	Gennaio 2013			

**PROGETTO PRELIMINARE
PER LA RISTRUTTURAZIONE DI MANUFATTO ESISTENTE PER LA
REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DEL NUOVO CENTRO DI COTTURA
COMUNALE
VIA MACHIAVELLI ANG. VIA CALATAFIMI ANG. VIA BALBO
73045 LEVERANO (LE)**

CARATTERISTICHE GENERALI DELL'OPERA:

Natura dell'Opera: Opere di ristrutturazione edilizia, finitura edile, realizzazione impianti, fornitura e installazione macchinari, attrezzature, arredi e stoviglie.

OGGETTO: Ristrutturazione di manufatti esistenti per la realizzazione e l'allestimento di un nuovo Centro Cottura Comunale.

Dati del CANTIERE: Il cantiere è ubicato all'interno del complesso edilizio ospitante l'Istituto Scolastico Comunale di via della Consolazione in adiacenza alla palestra e ai locali destinati a centrale termica e centrale idrica. In particolare i locali interessati alla ristrutturazione prospettano su via Machiavelli e su via Balbo in Leverano.

Relazione Tecnica e Quadro Economico di Massima

PREMESSE

Attualmente le esigenze di refezione scolastica del Comune di Leverano sono assolte attraverso l'utilizzo di un Centro Cottura Comunale ubicato presso il complesso edilizio dell'Istituto scolastico di via della Consolazione della superficie complessiva netta di circa 65 mq con una capacità produttiva di circa 260 pasti giornalieri.

Il suddetto Centro Cottura Comunale, attualmente gestito dalla ditta La Fenice s.r.l. in forza del contratto rep. 704 del 28/11/2012, ha prodotto nell'a.s. 2011/12 una media, calcolata su 140 gg, di 483 pasti/gg con punte di circa 550 pasti/gg, per complessivi 67.666 pasti annuali distribuiti nelle scuole comunali come riportato nelle tabelle seguenti:

Scuola dell'infanzia

Mese	via Veglie		via Deledda		via Menotti		via Turati	
	pasti	gg	pasti	gg	pasti	gg	pasti	gg
ottobre	1635	15	1051	15	1312	15	1420	15
novembre	2021	19	1234	19	1621	19	1674	20
dicembre	1401	13	807	12	1212	14	1225	14
gennaio	1776	17	1041	17	1319	17	1491	17
febbraio	1408	17	960	17	1161	17	1248	17
marzo	2162	22	1487	22	1828	22	2032	22
aprile	1371	13	931	14	1155	14	1269	14
maggio	2233	21	1354	20	1687	20	1775	20
giugno	109	1	63	1	79	1	91	1
TOTALE	14116	138	8928	137	11374	139	12225	140

Scuola primaria

Mese	via della Libertà		via Otranto		via della Consolazione		via Montessori	
	pasti	gg	pasti	gg	pasti	gg	pasti	gg
ottobre	682	15	405	15	344	15	378	15
novembre	857	19	470	19	422	19	473	19
dicembre	681	15	371	15	320	14	346	14
gennaio	713	17	400	17	396	16	381	16
febbraio	704	17	354	17	435	17	395	17
marzo	955	22	474	22	535	22	594	22
aprile	664	15	341	15	344	14	374	14
maggio	827	19	455	21	518	22	561	22
giugno	43	1	17	1	21	1	25	1
TOTALE	6126	140	3287	142	3335	140	3527	140

Scuola secondaria I° grado (tempo prolungato - 2 gg. la settimana)

Mese	via della Libertà	
	alunni	insegnanti
ottobre	674	6
novembre	807	8
dicembre	476	5
gennaio	632	7
febbraio	650	8
marzo	645	8
aprile	315	5
maggio	499	9
giugno		
TOTALE	4698	56

Con deliberazione di Giunta Comunale n. 170 del 27/12/2012 l'Amministrazione comunale, stante le mutate esigenze della scuola, ha inteso dare indirizzo a verificare la disponibilità di una struttura idonea, di proprietà comunale, da adibire a nuovo Centro Cottura, previa ristrutturazione, adeguamento ed allestimento, dimensionato per le nuove esigenze e a predisporre apposito progetto preliminare da porre a base della gara relativa alla gestione del servizio di refezione scolastica, previa valutazione tecnico-finanziaria.

PROGETTO

Sulle indicazioni della predetta deliberazione G.C. n. 170 del 27/12/2012 l'Ufficio tecnico si è attivato per individuare locali di proprietà comunale, non utilizzati, che previa ristrutturazione e adeguamento, possano soddisfare la sopravvenuta esigenza di realizzare un nuovo centro cottura. La scelta è ricaduta sui locali originariamente adibiti ad auditorium presso il complesso scolastico di via della Consolazione.

L'intero complesso, costruito in diversi stralci a partire dal 1966 ed ultimato negli anni 70, è diviso in due corpi di fabbrica. Un primo corpo di fabbrica ospitante l'edificio scolastico vero e proprio, costituito da piano terra e piano primo; un secondo corpo di fabbrica comprendente la palestra con relativi servizi, l'attuale centro cottura, l'auditorium e i locali centrale idrica e centrale termica.

Il presente progetto prevede la realizzazione del nuovo Centro Cottura nel secondo corpo di fabbrica, in corrispondenza dell'auditorium e dei locali annessi (attualmente non utilizzati), adiacenti alla palestra da un lato, alla centrale idrica e termica dall'altro e prospettanti su via

Machiavelli e sul cortile interno del complesso scolastico. E' prevista, inoltre, la possibilità di utilizzare anche i locali attualmente adibiti a centro cottura.

La capacità produttiva del nuovo Centro Cottura è di almeno 600 pasti giornalieri (eventualmente incrementabili) per fare fronte alle attuali esigenze degli Istituti scolastici del Comune di Leverano.

Il centro cottura è dimensionato e organizzato secondo un lay-out funzionale che consenta la produzione dei pasti richiesti nel rispetto delle normative di settore vigenti. In particolare saranno predisposte le zone destinate al personale (servizi igienici e spogliatoi distinti per sesso) e le zone destinate al flusso produttivo secondo il criterio della "marcia avanti" (dispensa, preparazioni, cottura, cottura diete speciali, confezionamento, lavaggio pentole ecc.).

CARATTERISTICHE DISTRIBUTIVE DELL'EDIFICIO OGGETTO DI COMPLETAMENTO

L'attuale auditorium è costituito da un ambiente a pianta quadrata con lato interno di metri 9,75, superficie di 95 mq e altezza interna di metri 5,40 all'intradosso del solaio e di metri 4,95 all'intradosso delle travi in C.A oltre ai locali attigui della superficie di circa 37 mq per complessivi 132 mq circa.

Tale ambiente comunica con altri locali adiacenti con altezza interna di metri 3,25 a pianta rettangolare di dimensioni 3,30 x 9,75 e superficie netta di 32,20 mq.

Il locale attualmente utilizzato a centro cottura ha altezza interna di metri 3,25 e pianta trapezoidale per una superficie complessiva netta di 65 mq.

I locali auditorium e quelli relativi all'attuale centro cottura non sono adiacenti, ma sono collegati tramite il cortile interno del complesso scolastico.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI

Tutto il corpo di fabbrica comprendente l'auditorium con locali annessi, l'attuale centro cottura, la palestra con i servizi e i locali centrale termica e centrale idrica, ha una struttura portante in C.A. In particolare, la struttura portante dell'auditorium è costituita da 5 telai paralleli disposti ad interasse di 2,5 metri, costituiti da travi intradossate di sezione cm 30 x 70 in mezzera e cm 30 x 90 all'incastro e da pilastri di sezione cm 30 x 50 al piede e fino a m 3,00 metri di altezza e sezione cm 30 x 70 all'incastro con la trave.

I solai sono a nervature parallele in c.a. e blocchi di laterizio di altezza complessiva di cm 20 di cui cm 16 di blocco in laterizio e cm 4 di caldana e sono orditi nel verso riportato nello schema allegato.

I telai scaricano le proprie azioni al terreno mediante travi rovesce impostate ad una profondità di circa metri 1,80.

CHIUSURE ESTERNE

Le pareti sono tamponate con murature in tufo locale finite con intonaco civile sia internamente che esternamente. La parte prospiciente su via Machiavelli presenta una zoccolatura esterna in carparo dell'altezza di circa un metro.

La sala auditorium è provvista di ampie finestre prospicienti sul cortile interno, protette da grate, e da un altro ordine di aperture al livello del solaio che assicurano una buona illuminazione naturale dell'ambiente.

Tutti gli infissi esterni esistenti sono di tipo metallico con vetri semplici.

Esiste anche la possibilità di prevedere un accesso pedonale da via Machiavelli.

LAVORI OGGETTO DI OFFERTA

I lavori, le forniture e l'allestimento di cui al presente progetto sono finalizzati alla realizzazione di un Centro Cottura Comunale che, nel rispetto delle norme vigenti, riesca a produrre almeno 600 pasti giornalieri per soddisfare le esigenze di refezione scolastica delle scuole comunali.

Le opere da realizzare comprendono opere edili quali, anche se il seguente elenco non è esaustivo:

- risanamento statico della struttura in C.A.;
- sottofondi;
- massetti;
- opere edili interne per murature, intonaci ecc.;

- eventuali compartimentazioni REI;
- pavimentazioni, rivestimenti e tinteggiature;
- fornitura e posa serramenti interni;
- sostituzione e/o revisione infissi esterni;
- assistenze murarie in genere ed impiantistiche;
- collegamento degli impianti interni alla rete esterna.

Sono previste, altresì, opere impiantistiche quali, anche se il seguente elenco non è esaustivo:

- impianto di estrazione ed immissione con compensazione costituito dalle cappe a flusso bilanciato, da estrattore di adeguata potenza, immissione aria non riscaldata, termoventilante con batteria ad acqua di adeguata potenzialità, termoregolazioni e relative canalizzazioni coibentate e non;
- impianti idrico-sanitario e di adduzione del gas consistente nella realizzazione di tutte le tubazioni di adduzione e di scarico, compresi i collegamenti alle reti cittadine;
- impianto elettrico consistente nella fornitura e posa di quadri elettrici, dorsali di alimentazione delle varie zone del centro cottura, alimentazione di tutte le apparecchiature e attrezzature oggetto della fornitura, punti di comando, punti di presa F.M., alimentazione delle cabine frigo e degli utilizzatori fissi, punti luce e punti luce d'emergenza completi di utilizzatori e messa a terra secondo il progetto elettrico.

E' a cura e spese dell'Affidatario anche la completa fornitura e allestimento del Centro Cottura, intendendosi con questo ogni macchina, attrezzatura, utensile, arredo, stoviglie etc. per rendere perfettamente funzionante il Centro stesso.

CALCOLO SOMMARIO DELLA SPESA E QUADRO ECONOMICO

Per la realizzazione delle opere sopraelencate, si stimano i seguenti importi, il cui elenco compositivo è puramente indicativo. I lavori saranno quelli necessari per dare completo il centro cottura e perfettamente funzionante, secondo le indicazioni dei vari Enti competenti.

I seguenti costi si intendono comprensivi degli oneri di sicurezza:

- Opere edili interne ed esterne: € 100.000,00
- Impianti elettrici: € 35.000,00
- Impianti a fluido: € 25.000,00
- Impianto di estrazione-immissione e termoventilazione: € 25.000,00
- Attrezzature per allestimento completo del Centro Cottura: € 140.000,00

La realizzazione del Centro Cottura sarà a completo carico dell'Affidatario.

Si stima in larga massima un prezzo complessivo comprendente lavori, forniture e allestimento completo del Centro Cottura di circa **€ 325.000,00** comprensivo di oneri della sicurezza quantificati in circa € 7.000,00.

QUADRO ECONOMICO

Lavori e forniture	€ 318.000,00	
Sicurezza	€ 7.000,00	
TOTALE		€ 325.000,00

Il Progettista