

Allegato h)

Relazione tecnica sul locale ad uso Caffetteria-Ristoro all'interno dell'ex Convento delle Oblate , via dell'Oriuolo 26, Firenze

A. *Caratteristiche del locale caffetteria ristoro.*

Il locale caffetteria è situato al piano secondo della Biblioteca delle Oblate (che occupa circa 1/3 della superficie dell'ex Convento delle Oblate) con entrata dal chiostro quattrocentesco del complesso architettonico. L'accesso al piano è garantito da un ascensore di nuova realizzazione e da due scale che partono una direttamente dal loggiato del chiostro e l'altra da una chiostrina tergale. Il vano ,un tempo occupato da un deposito di opere d'arte, è stato oggetto di una radicale ristrutturazione nel corso del 2007. E' stata consolidata la struttura della copertura, sono stati aperti ampi vani finestrati che permettono una vista suggestiva sul Duomo, sono stati rifatti pavimenti, intonaci e impianti. Per la destinazione d'uso a caffetteria ristoro, in sede progettuale sono state raccolte le indicazioni contenute nel Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande di cui all'art. 16 b.

Le dimensioni dell'intero vano sono di 118 mq suddivise come segue:

- 1) spazio adibito a somministrazione e consumazione mq. 81.10
- 2) vano cucina mq. 21.00
- 3) vano dispensa mq. 10.50
- 4) servizio igienico ad uso del personale (wc) mq. 1.75
- 5) vano spogliatoio per il personale mq. 3.65

1) Spazio somministrazione; caratteristiche.

Superficie: mq. 81,10

Volumetria: mc. 300

Accesso attraverso gli accessi in comune con la biblioteca (via dell'Oriuolo 26, via S. Egidio 21) fino al secondo livello mediante il nuovo ascensore con partenza dal chiostro e sbarco diretto in prossimità dell'entrata alla caffetteria.

L'infisso in cristallo temperato stratificato con apertura verso l'interno e verso l'esterno.

Serratura amovibile non di sicurezza.

Finiture:

L'area consumazione ha il pavimento in legno di quercia di recupero con listoni da cm. 15-25 di largh e 2.00-2.50 mt di lunghezza. L'area somministrazione è in pietra levigata. Le pareti sono intonacate a grassello di calce. Al di sopra dell'area pensata come zona bancone per la somministrazione, è stato realizzata una controsoffittatura in cartongesso con andamento curvilineo che ospita i corpi illuminanti. Gli infissi in ferro e vetro stratificato di sicurezza sp. 10/11 mm, sono fissi al telaio ad eccezione della finestra centrale che ha una apertura a vasistas.

Predisposizioni impiantistiche: Impianto elettrico che diparte da il quadro generale ubicato in dispensa. Quadro di zona per l'impianto di illuminazione a vari settori con pulsantiera ubicata nella zona banco somministrazione. Predisposizione per collegamenti TV, TV satellitare, rete dati, impianto di allarme antintrusione, impianto audio.

Nella zona retrostante il banco somministrazione è stata ubicata una scatola di derivazione per prese 10-16 A per la distribuzione dei vari punti di utilizzo del banco (lavastoviglie, macchina caffè, utensili vari) le cui linee potranno passare al di sotto della pedana del banco.

L'impianto di riscaldamento/raffrescamento composto da n. 5 fancoil collocati al di sotto delle grandi finestre che danno sul Duomo e nascosti da pannelli in MDF dotati di apposita griglia di immissione aria calda e fredda

Impianto idraulico e sanitario predisposto con soli punti prelievo acqua calda e fredda e punto scarico acqua saponosa collocati nella zona retro banco.

2) LOCALE VANO CUCINA; caratteristiche.

Superficie: mq. 21,00

Volumetria: mc. 63,00 (con controsoffitto)

Accesso: diretto dalla zona somministrazione/consumazione e in prossimità dell'area pensata per il banco-bar.

Finiture: pavimentazioni ceramiche con caratteristiche R10 (antiscivolo e alta usura). Rivestimenti di altezza mt. 2,00 in piastrelle di ceramica e raccordi a sguscia fra pavimento e rivestimento. Tinteggiatura lavabile parte oltre il rivestimento. Controsoffitto in pannelli minerali amovibili. superiore Il vano dispensa ha le pareti trattate con tinteggiatura lavabile. Finestra a nastro in ferro e vetro stratificato 10/11 mm con apertura a vasistas. Porta di collegamento alla zona somministrazione a due ante in MDF laccato con inserto in vetro e apertura in entrambi le direzioni.

Predisposizioni impiantistiche: Dal quadro generale collocato nell'adiacente vano dispensa potrà essere eseguita una distribuzione delle linee elettriche di forza motrice che alimenteranno le attrezzature necessarie. Le linee potranno essere eseguite entro canalizzazioni esterne e prese con grado di protezione ai sensi di legge per la specifica destinazione d'uso

L'impianto riscaldamento/raffrescamento è assicurato da un fancoil a parete con comando ravvicinato.

Sono state previste le predisposizioni per l'attacco idrico e per gli scarichi delle acque chiare e saponose per lavello pulitura vivande, lavello pulitura piatti e stoviglie, lavastoviglie. Per la preparazione cibi caldi si dovranno utilizzare piastre elettriche o vetro termico. Dovrà essere realizzata una cappa aspirante e la relativa canna di esalazione vapori e fumi di cottura sfociente oltre il tetto.

B. LOCALE DEPOSITO,

Superficie: mq. 10,50

Volumetria: mc. 31.50

Accesso: diretto dal secondo livello del chiostro principale in prossimità dello sbarco dell'ascensore e comunicante con il vano cucina.

Finiture: Pavimentazioni ceramiche con caratteristiche R10 (antiscivolo e alta usura). Rivestimento a tempera lavabile. Controsoffitto in pannelli minerali amovibili. Porta in ferro e vetro stratificato 10/11 mm con apertura verso l'interno. Porta di collegamento alla zona cucina in MDF laccato.

Predisposizioni impiantistiche: Nel locale è ubicato il quadro generale che serve tutto l'ambiente bar, cucina, dispensa, bagno-spogliatoio

C. Servizio igienico ad uso del personale ; caratteristiche

Superficie: mq. mq. 1.75

Accesso: a tergo della zona bancone si accede allo spogliatoio antibagno e quindi al bagno

Finiture: Pavimentazioni ceramiche con caratteristiche R10 (antiscivolo e alta usura). Rivestimento ceramico in monocottura. Sanitari a sospensione. Controsoffitto in muratura intonacata e tinteggiata. Porta di collegamento alla zona antibagno in MDF laccato.

Predisposizioni impiantistiche: Al di sopra del soffitto è stato realizzato un volume tecnico praticabile ove è collocato uno scaldabagno elettrico da lt. 120

5) Spogliatoio per il personale

Superficie: mq. 3.65

Accesso: a tergo della zona bancone si accede allo spogliatoio antibagno

Finiture: Pavimentazioni ceramiche con caratteristiche R10 (antiscivolo e alta usura). Rivestimento ceramico (in parte solo per il lavandino)

C) SPAZI ESTERNI PER LA COLLOCAZIONE DI TAVOLINI ED ACCESSORI ALL'APERTO

La zona immediatamente prospiciente all'uscita della caffetteria - area consumazione, è rappresentata dal loggiato perimetrale al chiostro quattrocentesco. L'area (attualmente coperta da una struttura in legno e laterizio) era probabilmente un tempo scoperta vista la pavimentazione con accentuata pendenza verso i punti di scolo delle acque piovane. Tale area resta comunque un percorso di passaggio per i fruitori della biblioteca che arrivano alle terrazze panoramiche mediante ascensore o scale di servizio. L'area che si suggerisce di utilizzare per la consumazione all'esterno del locale caffetteria e parte della terrazza ex tenditoio con l'asse longitudinale perpendicolare al Duomo.

Per la natura del luogo, i percorsi e collegamenti, lo spazio di terrazza coperta dedicata alla consumazione esterna, si ritiene possa essere quella meglio indicata nelle planimetrie, con superficie di mq. 60. La delimitazione potrà essere effettuata con elementi bassi di arredo che non ostacolano minimamente la veduta verso il Duomo.

Le terrazze essendo complessivamente dotate di illuminazione notturna, di collegamenti internet in wire less, non richiederanno ulteriori dotazioni impiantistiche per la parte destinata a consumazione esterna della caffetteria.

D) Linee Guida arredamento

Il progetto realizzato ha tenuto conto di una organizzazione e distribuzione delle funzioni all'interno dell'area di consumazione somministrazione. La differenziazione delle pavimentazioni, la particolare forma del controsoffitto curvilineo, le predisposizioni impiantistiche e l'illuminazione realizzata, discendono da considerazioni puntuali sull'organizzazione dell'allestimento della caffetteria. Sarà cura e interesse del gestore proporre un progetto allestitivo volto a mantenere tale distribuzione.

Per il banco bar si suggerisce una realizzazione "su misura" seguendo la forma in proiezione orizzontale del controsoffitto.

che tenga conto di queste e delle ipotesi distributive pensate nella fase esecutiva che partendo dalle predisposizioni

E) Oneri per il completamento dei lavori ai fini dell'inizio dell'attività di somministrazione.

Al fine di consentire al gestore dell'attività una scelta autonoma nell'organizzazione e distribuzione delle apparecchiature della cucina, come già detto sono state portati nel vano gli attacchi per le utenze e pertanto sarà cura del gestore stesso provvedere alla distribuzione interna delle linee e condutture. Stesso dicasi per l'impianto di estrazione dell'aria e dei fumi della cucina che dovrà essere realizzato a cura del soggetto affidatario del servizio che potrà autonomamente decidere sulla collocazione in cucina dei piani cottura e relativa cappa aspirante. Resta inteso che le lavorazioni che andranno a interessare parti strutturali e/o architettoniche dovranno essere sottoposte alle approvazioni degli uffici competenti (Servizio Tecnico Belle Arti, S.B.A.A., ASL).

F) Utenze

Le utenze (acqua ed elettricità) sono comuni a tutto il complesso architettonico, così come l'impianto di raffrescamento e riscaldamento. I consumi pertanto non sono rilevabili autonomamente ma potranno essere inseriti appositi misuratori a "de falco" per la quantificazione dei consumi idrici ed elettrici. Per la quantificazione invece dei consumi per il riscaldamento/condizionamento, potranno essere effettuate stime sulla base delle volumetrie dell'ambiente.

Gli oneri relativi al prelievo delle acque reflue del bagno e della cucina, potranno essere ripartiti con criteri millesimali.

Daniele Gualandi