

BIBLIOTECANOVA

CAFFETTERIA

Il servizio di Caffetteria avrà in dotazione i seguenti locali e spazi esterni:

A) LOCALE CAFFETTERIA - BAR RISTORO

composto da un locale ubicato al piano terreno del padiglione denominato Biblioteca.

Il locale (contraddistinto dal colore rosso nelle planimetrie allegate) avrà le seguenti caratteristiche:

Superficie: mq. 50,00

Volumetria: mc. 165,00

Accesso: diretto dal piazzale antistante l'ingresso alla Biblioteca con collegamento interno tramite infisso con possibilità di chiusura. L'infisso che immette direttamente sull'esterno ha inoltre caratteristiche di via di fuga verso l'esterno nel piano di emergenza generale dell'edificio. Il riferimento per il dimensionamento dell'uscita quale via di fuga per affollamento e capacità di deflusso è riferito al solo locale caffetteria. Tale soluzione ne permette il funzionamento in maniera indipendente rispetto alla Biblioteca.

Finiture: pavimentazione in gres porcellanato formato 60x60
pareti in intonaco civile tinteggiato a tempera fine
infissi in alluminio a giunto aperto – taglio termico vetri di sicurezza camera; infisso esterno con maniglione antipanico.

Predisposizioni impiantistiche: i locali saranno consegnati completi di impianto elettrico (come da schema allegato) composto da sotto-quadro elettrico collegato al QEG con la possibilità di linea separata per utenza elettrica riservata, impianto di riscaldamento/raffrescamento composto da n°2 fan-coil, predisposizione per il collegamento di scarico acque saponose a pozzetto sgrassatore ad uso esclusivo, allacciamento idrico acqua fredda e calda, predisposizione per linea telefonica e trasmissione dati.

B) LOCALI SERVIZI IGIENICI UOMO/DONNA RISERVATI AL PERSONALE, composto da n°2 locali più antibagno ubicati al piano terreno del padiglione denominato Biblioteca.

I locali (contraddistinti dal colore blu nelle planimetrie allegate) avranno le seguenti caratteristiche:

Superficie: mq. 9,35

Volumetria: mc. 30,85 (con controsoffitto)

Accesso: diretto dall'antibagno che distribuisce al gruppo servizi igienici riservati al personale della biblioteca e collegamento interno tramite infisso in legno tamburato con possibilità di chiusura.

Finiture: pavimentazione in gres porcellanato formato 30x30

pareti con rivestimento in monocottura ceramica e in intonaco civile tinteggiato a tempera fine
infissi interni in legno tamburato finitura laminata, maniglieria in ottone pesante

Predisposizioni impiantistiche:

locali saranno consegnati completi di impianto elettrico composto da impianto di illuminazione e prese 16A come da schema allegato, impianto di estrazione forzata dell'aria, impianto di riscaldamento composto termosifoni in alluminio elettroverniciato, n°2 wc in ceramica e n°2 lavabi in ceramica con collegamento di scarico acque nere e saponose alle fosse biologiche ed al pozzetto sgrassatore del complesso, allacciamento idrico acqua fredda e calda.

C) LOCALI DEPOSITO, composto da n°1 locali posto al piano interrato del padiglione denominato Ludoteca.

Il locale (contraddistinto dal colore verde nelle planimetrie allegate) avrà le seguenti caratteristiche:

Superficie: mq. 50,00

Volumetria: mc. 135,00

Accesso: diretto dall'esterno attraverso rampa carrabile con accesso da cancello posto sul lato tergale rispetto all'ingresso pubblico della Biblioteca. La conformazione della rampa permette l'avvicinamento al locale per il carico – scarico delle merci.

Finiture: pavimentazione in gres porcellanato formato 30x30
pareti in intonaco civile tinteggiato a tempera fine
infissi in alluminio a giunto aperto – taglio termico vetri di sicurezza camera; infisso esterno in ferro tinteggiato con maniglieria in ferro.

Predisposizioni impiantistiche:

locali saranno consegnati completi di impianto elettrico composto da impianto di illuminazione e prese 16A come da schema allegato. E'previsto punto acqua per la pulizia dei locali.

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

L'area (contraddistinti dal colore giallo nelle planimetrie allegate) avrà le seguenti caratteristiche:

Superficie: mq. 150,00

Accesso: diretto dal piazzale antistante l'ingresso alla Biblioteca e collegamento con il locale Caffetteria mediante infisso in alluminio.
La delimitazione con la rimanente porzione di resede all'aperto corrispondente con l'ingresso della Biblioteca avverrà con vasiere o quant'altro, comunque con un elemento di arredo da esterno.

Finiture:	pavimentazione in massetti autobloccanti in cls colori vari
Predisposizioni impiantistiche:	nessuna. L'area sarà dotata, come tutta la superficie esterna del complesso, di illuminazione notturna a lampioncini.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' DA SVOLGERE NEL LOCALE CAFFETTERIA

Nei locali descritti sarà possibile svolgere attività di sola somministrazione o di somministrazione con limitata tipologia produttiva.

I locali dovranno essere autorizzati, ai sensi dell'art. 16 punto a) (esercizi di sola somministrazione) o punto b) (esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva) del Regolamento Comunale di Igiene in Materia di Alimenti e Bevande approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 18 del 20.03.2006.

Il gestore potrà definire a quale delle due attività di somministrazione fare riferimento. Sarà cura del gestore provvedere ad adeguare e/o modificare i locali di cui all'oggetto al fine del recepimento dei requisiti di ordine igienico-edilizio e igienico-sanitario in maniera tale da rendere i locali oggetto dello svolgimento dell'attività idonei e conformi al Regolamento stesso. Si elencano di seguito le disposizioni da accogliere per le due tipologie di somministrazione:

Esercizi di sola somministrazione

(art. 16.a Regolamento Comunale di Igiene in Materia di Alimenti e Bevande approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 18 del 20.03.2006)

Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compreso i generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi simili) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.

In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati. (con esclusione della sporzionatura dei piatti), purché provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa.

Tali prodotti possono essere riscaldati tramite forni elettrici o a microonde o con piastra.

E' consentita altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo, la farcitura di panini con alimenti, già pronti e correttamente conservati.

E' consentito, negli esercizi di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita, secondo le regole già previste nella parte generale.

Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

Requisiti igienico-edilizi

Un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande

Un vano dedicato alle attività di riscaldamento dei prodotti consentiti e/o la preparazione estemporanea di panini;

Un vano o zona lavaggio ben separato dagli altri locali.

Almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui all'art 14 del Regolamento Comunale d'Igiene.

Requisiti igienico-sanitari

Il vano o zona dispensa deve essere dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;

Il vano o zona lavaggio deve essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività

Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva

(art. 16.b Regolamento Comunale di Igiene in Materia di Alimenti e Bevande approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 18 del 20.03.2006)

Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce. ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- Preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra, ecc..
- Preparazione primi piatti
- Preparazione cibi crudi
- Sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini;

Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

Requisiti igienico-edilizi

- a) Almeno un vano dispensa di superficie adeguata (proporzionata all'attività e comunque non inferiore a 6 mq) per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- b) Un locale di preparazione di almeno 10 mq;
- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato;
- d) Una distinta zona di somministrazione degli alimenti adeguatamente dimensionata calcolata attribuendo un metro quadro della sala somministrazione ad avventore.
- e) Almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui all'art. 14.

Requisiti igienico-sanitari

- a) Il vano dispensa deve essere dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Nel caso di deposito di alimenti deperibili il vano dispensa deve essere altresì provvisto di celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
- b) In relazione alle attività previste il locale di preparazione deve essere dotato di:
 - un lavello,
 - un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere
 - fornelli con cappa aspirante nel caso vengano effettuate operazioni di cottura alimenti,
 - piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre
 - armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.
- c) Il locale o zona lavaggio deve essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali.

SARA' CURA DEL GESTORE PROVVEDERE, NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI ARREDO, AD ACQUISIRE I NECESSARI NULLA OSTA ED AUTORIZZAZIONI DI CARATTERE IGIENICO-

SANITARIO ED EDILIZIO. TUTTI GLI INTERVENTI PROPOSTI DOVRANNO ESSERE PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

BACINO POTENZIALE DI UTENZA:

Utenti della biblioteca, fruitori dell'intero Centro Civico, Centro giovani e Ludoteca, fruitori del limitrofo Centro Socio Sanitario, cittadini del quanti verranno allettati dalle proposte culturali offerte da questa nuova struttura e stimolati quindi a frequentare il Caffè Letterario.

PER LE CARATTERISTICHE DI CUI SOPRA NELLA CAFFETTERIA NON DOVRANNO ESSERE UTILIZZATI:

- DISTRIBUTORI DI CAMELLE O ALTRO IN CARTONE O PLASTICA
- NO VIDEOGIOCHI
- NO MENÙ IN PLASTICA
- NON SARA' CONSENTITA LA VENDITA DI TABACCHI (anche se il gestore è in possesso di regolare licenza);
- NON SARA' CONSENTITA LA VENDITA DI SUPERALCOOLICI (anche se il gestore è in possesso di regolare licenza);

IL GESTORE DOVRA' PROVVEDERE ALLA ESPOSIZIONE DI MATERIALI ILLUSTRATIVI, ANCHE IN RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' CULTURALI SVOLTE IN BIBLIOTECA, PER PROMUOVERE LA CONOSCENZA DEL TERRITORIO NEI SUOI ASPETTI STORICO – CULTURALI, FOLCLORISTICI, ARTISTICI ED ENOGASTRONOMICI;

LINEE GUIDA ARREDAMENTO

L'arredo del locale dedicato alla caffetteria dovrà rispettare le caratteristiche di arredo già seguite nel progetto di arredo della BiblioteCaNova.

In particolare dovranno essere realizzati arredi che si rifacciano alle stesse finiture, colori, materiali degli arredi realizzati per la Biblioteca.

Il progetto di arredo, redatto da professionista abilitato, dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione Comunale prima della sua realizzazione. Sarà cura del gestore acquisire i nulla osta e le autorizzazioni necessarie per l'esercizio della specifica attività.