



AREA GESTIONE EDILIZIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Allegato A – LOTTO 2 – Relazione tecnica illustrativa dell’immobile

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI BAR/CAFFETTERIA INTERNI PRESSO L’UNIVERSITÀ
“LA SAPIENZA” IN ROMA:**

- **LOTTO 2 : BAR RESDIENZA UNIVERSITARIA “EX REGINA
ELENA”**

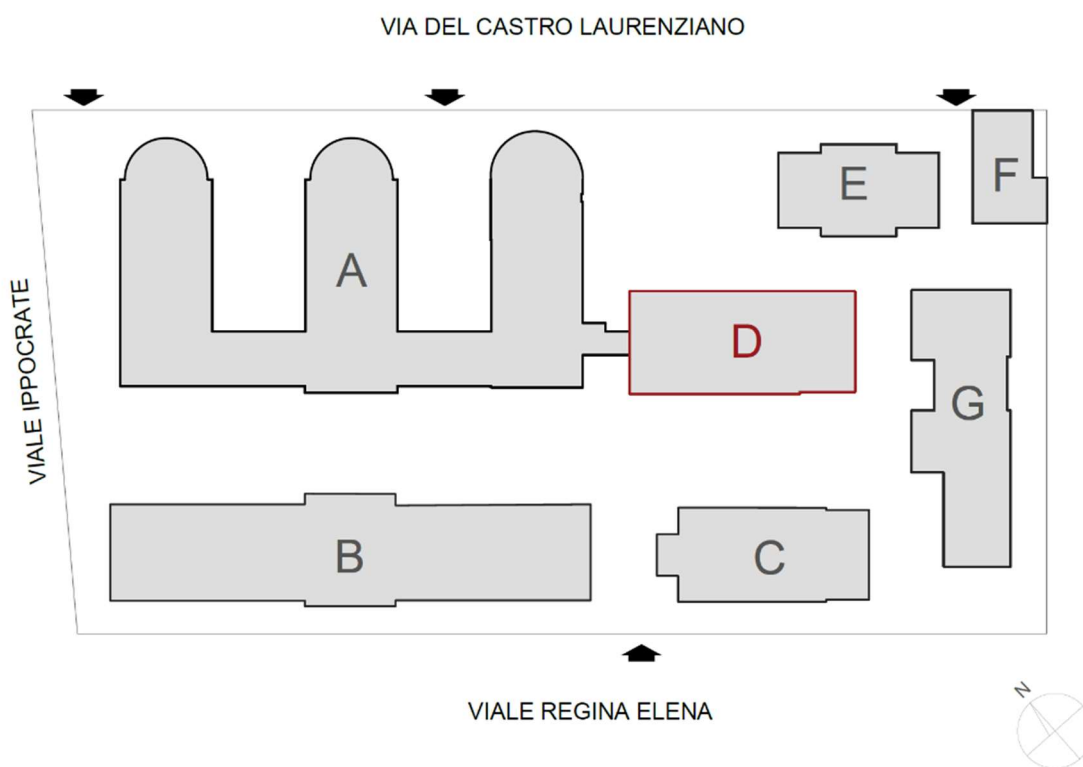
INDICE **Errore. Il segnalibro non è definito.**

1. Premessa	1
1.1. <i>Cenni Storici.....</i>	2
1.2. <i>Inquadramento urbanistico.....</i>	2
2. Stato di fatto.....	4
2.1. <i>Spazio per il pubblico</i>	5
2.2. <i>Spazio per preparazione dei cibi e per il personale.....</i>	5
2.3. <i>Riepilogo Superfici</i>	6
3. Impiantistica meccanica ed elettrica a servizio del locale bar/caffetteria.....	6
3.1. <i>Climatizzazione estiva / invernale</i>	6
3.2. <i>Impianto idrico sanitario - scarico.....</i>	7
3.3. <i>Impianto rilevazione incendi.....</i>	7
3.4. <i>Impianti elettrici</i>	8
3.4.1. <i>Impianto di illuminazione ordinaria e di emergenza</i>	8
3.4.2. <i>Impianto di forza motrice.....</i>	8
4. Note per lavorazioni integrative	9
4.1. <i>Prevenzione incendi dell'attività di ristoro.....</i>	9
4.2. <i>Reazione al fuoco dei materiali</i>	9
4.3. <i>Sistemi di vie di uscita.....</i>	9
4.4. <i>Servizi tecnologici.....</i>	10
4.5. <i>Impianti elettrici</i>	10
4.6. <i>Attrezzature: posizione e operatività</i>	11
4.7. <i>Mezzi di estinzione degli incendi</i>	11
4.8. <i>Segnaletica di sicurezza.....</i>	122
4.9. <i>Gestione delle emergenze</i>	122
5. Stima dei lavori	12

1. Premessa

L'università "La Sapienza" nell'ambito della riqualificazione del complesso Ex Regina Elena ha predisposto all'interno dell'edificio denominato "Edificio D" alcuni ambienti per la realizzazione di un bar/caffetteria oggetto della presente concessione.

Nello specifico il complesso edilizio Ex Regina Elena è composto da sette edifici distinti con le lettere *A, B, C, D, E, F, G*. Con la riqualificazione delle aree esterne e la fine dei lavori degli edifici *A* e *D* verrebbe a completarsi la riqualificazione dell'intero complesso.



Il Complesso Ex Regina Elena

Oltre alle attività strettamente istituzionali di ricerca e di didattica, il complesso ospita presso l'edificio A la residenza per gli studenti della scuola Superiore degli Studi Avanzati della Sapienza.

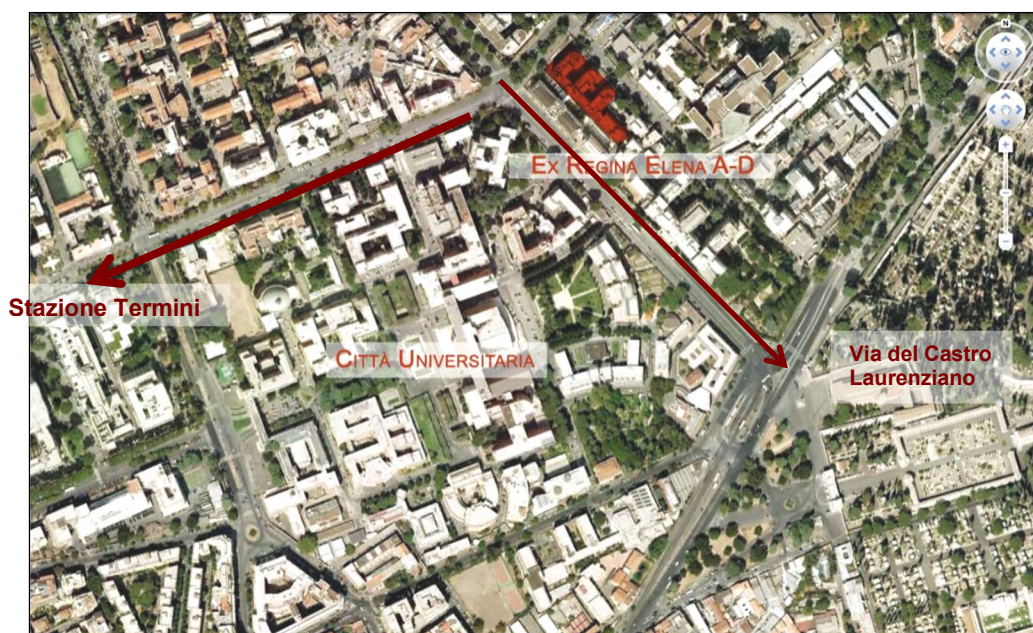
1.1. Cenni Storici

L'area su cui insiste il complesso edilizio Ex Regina Elena, fino alla fine dell'ottocento, ha rappresentato un lembo estremo della nota "campagna romana" sulla quale insistevano alcune ville gentilizie. Nell'ambito del Piano Regolatore del 1909 di Edmondo Sanjust per l'area viene riservata una destinazione a "giardini". A partire dai primi anni del novecento se ne programma una vigorosa trasformazione con l'insediamento del Policlinico (anni 1915-22), della Città Universitaria (anni 1932-35), dell'Istituto Superiore di Sanità (anni 1933-34) e degli Istituti Fisioterapici Ospedalieri.

L'Istituto Regina Elena nasce nel 1926 su emanazione del Regio Decreto n.1619 del 26 luglio 1926 per svolgere attività di studio e cura dei tumori. Il complesso clinico ospedaliero sorge in viale Regina Elena e viene ufficialmente inaugurato il 21 aprile 1933 da Sua Maestà la Regina Elena che lo aveva fortemente voluto.

1.2. Inquadramento urbanistico

Il complesso Ex Regina Elena, situato nelle immediate vicinanze sia della Città Universitaria, sia delle sedi di via Castro Laurenziano e via Scarpa, si sviluppa lungo le seguenti tre direttrici fondamentali:



Viabilità all'intorno della Città Universitaria

- **Viale Regina Elena** - importante asse di scorrimento di livello urbano, lungo il quale è catalizzato gran parte del traffico veicolare proveniente da Roma est e diretto verso il centro; su questo asse scorrono importanti linee del trasporto urbano di superficie (3, 19) e, a poche centinaia di metri, si rinvia la fermata "Policlinico" della linea metropolitana B;

- **Via del Castro Laurenziano** - lungo il quale scorre il traffico complementare a Viale Regina Elena;

- **Viale dell'Università** - importante asse di scorrimento urbano per quanto attiene il collegamento Termini - Bologna - Roma Tiburtina.

Gli accessi al complesso sono garantiti sia da Via del Castro Laurenziano sia da Viale Regina Elena.

La scelta di localizzare gli spazi da adibire a Bar/caffetteria nell'edificio D è stata determinata dalla sua posizione baricentrica rispetto al Complesso.

La strategica posizione, l'interconnessione con le residenze universitarie e la vicinanza con la Città Universitaria e le sedi universitarie di viale del Castro Laurenziano, amplificano di fatto il bacino di utenza, già di per sé ampio per la grandezza del Complesso stesso.

2. Stato di fatto

I locali oggetto di concessione, situati al piano terra e al piano interrato dell'edificio D, sono stati completamente ristrutturati e già predisposti per accogliere il bar/caffetteria e le attività complementari, quali locali spogliatoi, bagni ad uso esclusivo del personale, locali per la preparazione dei cibi e deposito al piano interrato, come si evince dalle planimetrie allegate.

Resta onere del concessionario l'allestimento di tutti i locali ed eventuali modifiche ritenute necessarie quest'ultime previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Si fa presente, che nella predisposizione del progetto di allestimento in sede di offerta tecnica il concorrente **dovrà tenere in debito conto del vincolo della Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma che insiste sull'immobile**, secondo quanto previsto dalla normativa in merito alla conservazione/recupero del bene (D.Lgs. n. 42 del 22/01/2004). Infatti, nell'ambito del progetto di riqualificazione dell'intero Complesso "Ex Regina Elena" l'Amministrazione ha già ottenuto il nulla osta della Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma, pertanto, qualora, nel progetto di allestimento dovessero emergere elementi/modifiche proposti dall'aggiudicatario, tali da richiedere un ulteriore nulla osta alla Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma, il medesimo aggiudicatario dovrà predisporre sotto la propria responsabilità tutta la documentazione progettuale necessaria che

l'Amministrazione trasmetterà, a seguito delle verifiche di competenza, al suddetto Ente.

Si ritiene opportuno elencare di seguito alcune specifiche degli spazi oggetto di concessione.

2.1. Spazio per il pubblico

Lo spazio aperto al pubblico posizionato al piano terra dell'edificio D è costituito da un ambiente di forma pressoché rettangolare (circa 12,50m x 8,00m) ed ha una superficie di circa 108,00 mq, ed altezza fino al controsoffitto di circa 4,00 m. Lo spazio è servito da:

- Impianto di climatizzazione;
- Utenze elettriche con prese;
- Allaccio idrico (acqua calda e fredda);
- Impianto di allarme;
- Impianto antincendio;

L'ingresso alla zona aperta al pubblico bar/caffetteria può avvenire tramite due porte poste a livello strada; all'interno dei locali sono stati predisposti gli impianti che il gestore potrà caratterizzare in base alle specifiche esigenze dell'attività commerciale che intende avviare.

Il Concessionario **non disporrà di spazi esterni** per lo svolgimento del servizio.

2.2. Spazio per preparazione dei cibi e per il personale

Oltre agli spazi aperti al pubblico la concessione comprende:

- al piano terra spazi di preparazione, deposito e spazi ad esclusivo uso del personale quali locali spogliatoi e bagni;

- al piano interrato locali magazzino/depositi.

Gli ambienti sopra descritti sono accessibili oltre che dalla zona aperta al pubblico al piano terra anche da un accesso diretto dall'esterno, e sono dotati di:

- Condotti per aspirazione cappe dal piano primo fino in copertura;
- Utenze elettriche con prese;
- utenze idriche;
- climatizzazione.

2.3. Riepilogo Superfici

Gli spazi oggetto di convenzione possono così sintetizzarsi

DESTINAZIONE	SUP.
Spazi aperti al pubblico (Bar/Caffetteria)	107,94
Spazi per preparazione cibi	22,45
Connettivo/Ingresso per il personale	24,61
Gruppo bagni/spogliatoi per il personale	9,27
Deposito piano terra	11,00
Deposito/Magazzino Bar piano interrato	70,33

3. Impiantistica meccanica ed elettrica a servizio del locale bar/caffetteria

3.1. Climatizzazione estiva / invernale

I locali destinati al bar/caffetteria sono climatizzati da impianto a ventilconvettori a cassetta installati a soffitto, dotati di termostato ambiente di regolazione; l'impianto è alimentato dalla sotto-centrale del corpo D posta al piano interrato, la quale provvederà ad alimentare i corpi scaldanti nel periodo invernale e acqua refrigerata nel periodo estivo.

I locali retrostanti destinati a laboratorio - gastronomia e magazzino non sono climatizzati; è presente solo l'impianto di riscaldamento a radiatori per i servizi igienici. Sono presenti due canali in lamiera zincata per il futuro impianto di aspirazione cappa nei locali laboratorio–gastronomia, compreso di aspirazione banco bar/caffetteria; i canali terminano in copertura all'interno del locale tecnico dotato di griglie di espulsione a parete.

3.2. Impianto idrico sanitario - scarico

L'impianto realizzato comprende la predisposizione di acqua calda/fredda sanitaria e scarico per il futuro bancone Bar/Caffetteria; nei locali laboratorio/gastronomia sono predisposti n. 4 attacchi di acqua calda/fredda e scarico per futuri lavelli e/o lavandini. Nella parte retrostante, oltre il magazzino, è prevista un'area spogliatoio dotata di un servizio igienico completo di doccia.

Non sono presenti predisposizioni per Gas Metano. Il Concessionario potrà installare piastre ad induzione.

Tutti gli impianti meccanici sono predisposti per una futura installazione di contatori di caloria, così da rendere indipendenti i consumi.

3.3. Impianto rilevazione incendi

L'impianto di rilevazione incendi è costituito da dispositivi di controllo automatici (sensori di fumo in ambiente e sopra il controsoffitto con l'apposita gemma di segnalazione), da pulsanti manuali per l'attivazione in caso di emergenza e da segnalatori acustici che si attiveranno solo in caso di incendio. L'impianto fa capo alla centrale (marca NOTIFIER) installata all'interno del locale tecnico sul corridoio del piano terra edificio D. Con la stessa centrale viene gestito tutto l'impianto antincendio dell'edificio D.

3.4. Impianti elettrici

Gli impianti di illuminazione e forza motrice sono alimentati da un interruttore dedicato presso il quadro generale situato all'interno del locale tecnico al piano terra edificio D e da un secondo quadro dedicato posto all'interno dei locali dati in concessione dove il concessionario potrà attestarsi con la propria fornitura previo il distacco dell'attuale alimentazione.

3.4.1. Impianto di illuminazione ordinaria e di emergenza

L'interruttore principale alimenta la blindosbarra dedicata all'illuminazione del locale bar. È prevista la predisposizione di un contabilizzatore energetico per la verifica dei consumi fin tanto che il concessionario non attivi la propria fornitura elettrica.

L'accensione e lo spegnimento avvengono tramite interruttori locali posti a parete in ogni singolo ambiente.

Il controllo dell'impianto di illuminazione di emergenza è collegato tramite linea bus per la verifica della sua funzionalità, la centrale che le gestisce (di marca Linergy) è situata all'interno del locale tecnico lungo il corridoio al piano terra corpo D.

3.4.2. Impianto di forza motrice

La forza motrice è alimentata da una blindosbarra da 100 A dedicata al bar e ai locali adiacenti. E' prevista la predisposizione di un contabilizzatore energetico per la verifica dei consumi.

Il locale bar/Caffetteria dispone delle seguenti dotazioni elettriche:

- N. 4 gruppi prese composto da 3 prese bipasso 10/16 A;
- N. 4 prese interbloccate da 16 A monofase dotate di fusibile di protezione a servizio delle utenze;

- N. 4 Prese interbloccate da 16 A trifase dotate di fusibile di protezione a servizio delle utenze.

I locali adiacenti al bar (laboratorio) sono dotati di prese bipasso 10/16 A.

4. Note per lavorazioni integrative

Eventuali modifiche impiantistiche e strutturali che il concessionario ritenga di dover apportare ai locali oggetto di convenzione, previa autorizzazione dell'Amministrazione e comunque interamente a carico del concessionario senza che possa richiedere rimborso alcuno, dovranno essere conformi alla normativa vigente e rispettare le condizioni espresse nel seguito.

4.1. Prevenzione incendi dell'attività di ristoro

Il complesso residenziale ex Regina Elena è individuato al punto 66.4.C ai sensi dell'Allegato I del D.P.R. 151/11, pertanto il progetto di prevenzione incendi è stato elaborato secondo il D.M. 9 aprile 1994; poiché il locale ristoro non è soggetto ai controlli di prevenzione incendi, la progettazione del suddetto locale dovrà seguire quanto descritto dal testo coordinato del citato Decreto Ministeriale, oltre ad altre prescrizioni di carattere generale, quali fornite dal T.U. 81/08.

4.2. Reazione al fuoco dei materiali

Nei locali in oggetto è consentito l'uso di materiali nel rispetto della normativa vigente.

4.3. Sistemi di vie di uscita

Il locale bar/caffetteria al piano terra è dotato di due uscite di sicurezza (US) che adducono direttamente all'esterno su spazio scoperto. Non è

considerata uscita di sicurezza la comunicazione interna (corridoio) con le residenze (edificio A).

Il percorso di esodo non deve in nessun caso subire restringimenti. Eventuali ingombri di tavoli e sedute dovranno essere disposti in modo da lasciare liberi i due corridoi di pertinenza delle rispettive US.

4.4. Servizi tecnologici

Potranno essere localizzati impianti di condizionamento e ventilazione in aggiunta a quelli già presenti.

Tali impianti dovranno essere progettati al fine di:

- mantenere l'efficienza delle compartimentazioni;
- non produrre, a causa di avarie e/o guasti propri, fumi che si diffondano nei locali serviti;
- non costituire elemento di propagazione di fumi e/o fiamme anche nella fase iniziale degli incendi.

Le condotte dovranno essere realizzate con materiali di classe 0 di reazione al fuoco, le tubazioni flessibili di raccordo non potranno avere classe di reazione al fuoco superiore a 2.

Ogni impianto dovrà essere dotato di dispositivo di comando manuale, situato in un punto facilmente accessibile, per l'arresto in caso di incendio.

4.5. Impianti elettrici

Le eventuali modifiche agli impianti elettrici dovranno essere realizzate in conformità alla Legge n. 186 del 1° marzo 1968 e ss mm e ii e dovranno comunque essere rilasciate dalla ditta installatrice le dichiarazioni di conformità di tali impianti, ai sensi del D.M. 37/08.

Inoltre ai fini della prevenzione incendi gli impianti elettrici installati dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

- non devono costituire causa primaria di incendio o esplosione;
- non devono fornire alimento o via privilegiata alla propagazione degli incendi. Il comportamento al fuoco della membratura deve essere compatibile con la specifica destinazione d'uso del locale (cfr. reazione al fuoco);
- devono essere sezionabili in modo che un eventuale guasto non provochi la messa fuori norma dell'intero sistema;
- devono disporre di apparecchi di manovra ubicati in posizioni protette e devono riportare indicazioni circa i circuiti di riferimento.

4.6. Attrezzature: posizione e operatività

Tutti i dispositivi che prevedono l'utilizzo di olio e grasso non dovranno essere posizionati immediatamente sotto a tubi dell'acqua.

L'installazione delle attrezzature di cottura a induzione dovrà essere eseguita in completa conformità alle istruzioni del produttore. Il piano di cottura dovrà essere in ogni caso di tipo elettrico. Tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere installate in conformità alle vigenti norme di sicurezza e sottoposte ad ispezione periodica. Le apparecchiature di cottura dovranno disporre di un dispositivo di sgancio di emergenza per l'alimentazione elettrica, appositamente segnalato e facilmente accessibile.

4.7. Mezzi di estinzione degli incendi

Il locale bar dovrà essere dotato di appositi estintori portatili. Dovranno essere distribuiti in modo uniforme, e comunque in prossimità degli accessi e delle aree a maggior pericolo. Gli estintori saranno ubicati in posizione

facilmente accessibile e visibile, dotati di apposita segnaletica di individuazione.

Dovranno in ogni caso essere installati uno ogni 200 mq di pavimento, la capacità estinguente non sarà inferiore a 13A – 89BC, dovranno inoltre essere posizionati nella zona cucina/bancone adeguato estintore di classe F e adeguato estintore a CO2 in prossimità del QE.

4.8. Segnaletica di sicurezza

La segnaletica di sicurezza dovrà essere di tipo luminoso in prossimità delle uscite di sicurezza e conforme alla norma UNI 7010.

4.9. Gestione delle emergenze

Il responsabile dell'attività dovrà prevedere, in caso d'incendio, che il personale sia in grado di usare correttamente i mezzi disponibili per le operazioni di primo intervento, nonché di azionare il sistema di allarme e di chiamata di soccorso. Tali informazioni dovranno essere chiaramente indicate al personale, anche in forma scritta.

In ogni caso, le procedure di emergenza e le planimetrie di esodo dovranno essere allineate con il Piano Generale di Emergenza (PGE) dello stabile, le specifiche procedure del locale bar dovranno essere accolte e condivise nel PGE.

5. Stima dei lavori

La stima di massima dei costi per i lavori di adeguamento degli impianti e dei locali di cui al presente Lotto in considerazione della recente ristrutturazione sono stimati in € 40.000 escluso iva ed eventuali oneri legati alla progettazione.

Resta inteso che il concorrente dovrà stimare i propri presunti costi in funzione del progetto di allestimento e della proposta di servizio formulate in sede di gara.

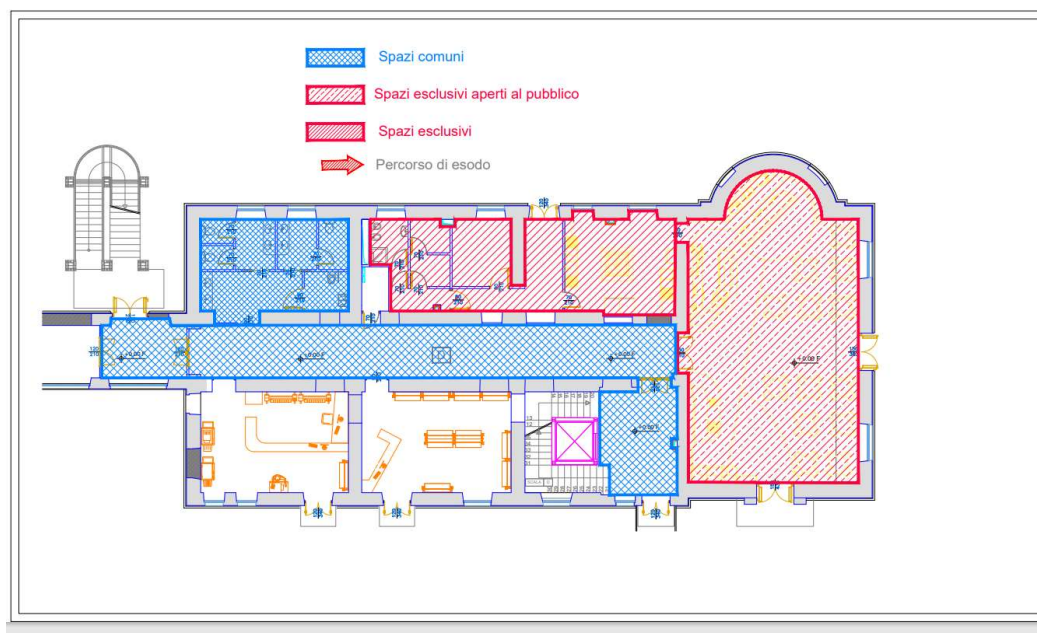
Resta a carico del concorrente il controllo del rilievo puntuale dello stato di fatto, in sede di sopralluogo obbligatorio, così come previsto nel Disciplinare.

Il Tecnico

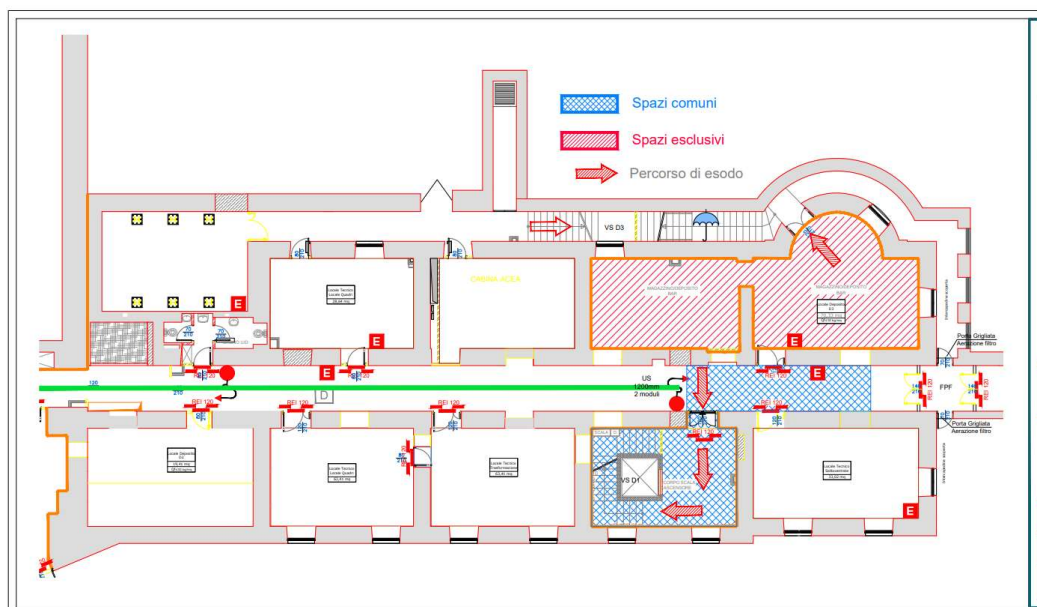
Geom. Giovanni Perrotti

Allegato A – Planimetrie

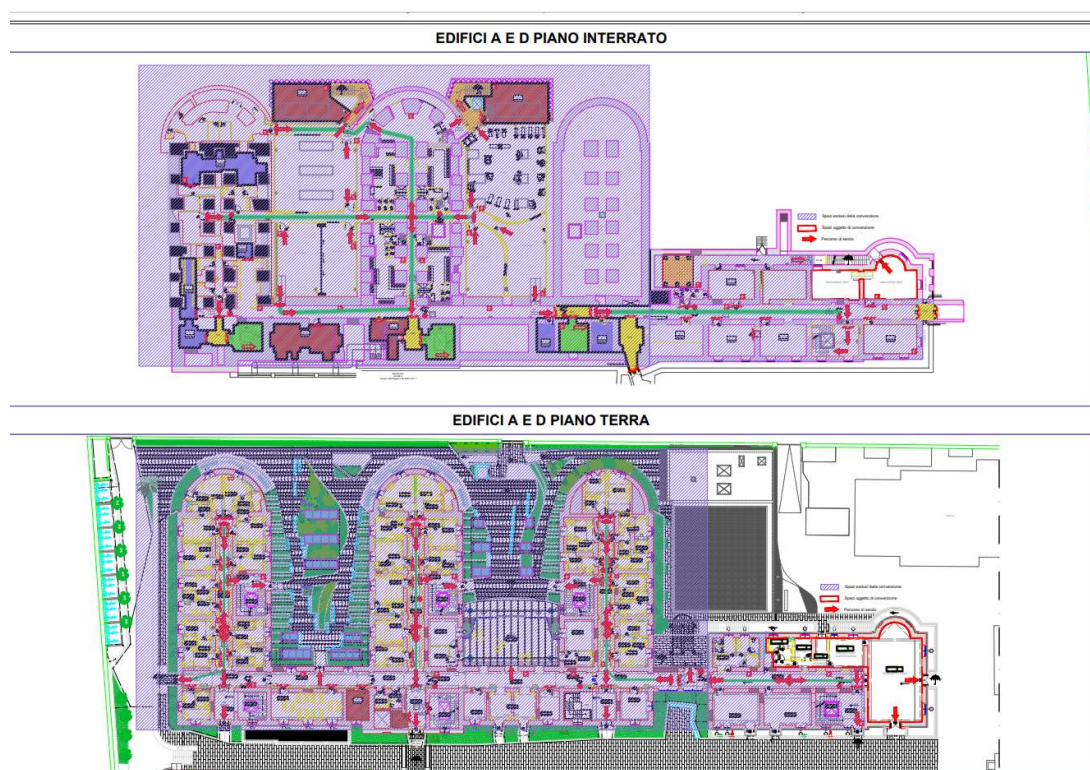
A.1 - Piano terra Edificio D



A.2 - Piano interrato – Edificio D



A.3 – Vie di esodo Edifici A e D



A.4 - Planimetrie catastali

Agenzia del Territorio
CATASTO FABBRICATI
 Ufficio Provinciale di
 Roma

da n. 8 Scala 1:1000

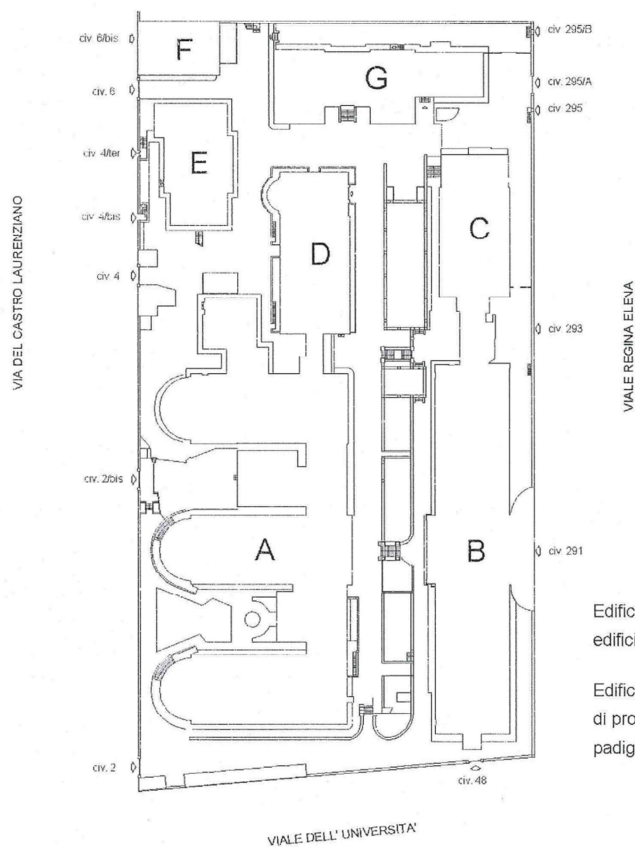
Dichiarazione protocollo n. _____ del _____	
Planimetria di u.i.u. in Comune di Roma	
Viale Regina Elena civ. 291-293-25	
Identificativi Catastali:	Compilata da:
Sezione:	Della Volpe Felice
Foglio: 593	Iscritto all'albo:
Particella: 78	Geometri
Subalterno: 501	Prov. Roma N. 08387

ATTREZZATURE UNIVERSITARIE

(Ex Istituto Regina Elena)

planimetria generale

ALTRE U.I.U.



Edifici già ristrutturati:
 edifici B - C - F - G

Edifici in disuso e
 di prossima ristrutturazione:
 padiglioni A - D - E

