

AREA GESTIONE EDILIZIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Allegato A - LOTTO 1 – 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 1: BAR CITTÀ UNIVERSITARIA INGRESSO VIALE REGINA ELENA**

INDICE

INDICE II

1.	Premessa	1
1.1.	Identificativi catastali, proprietà e titolarità dell'intervento.....	1
1.2.	Inquadramento urbanistico	2
1.3.	Cenni Storici	3
2.	Caratteristiche attuali dei locali	3
2.1.	Riepilogo Superfici	6
3.	Descrizione degli interventi.....	7
4.	Pareri ed autorizzazioni.....	8
5.	Caratteristiche igienico funzionali generali	9
6.	Stima dei lavori	11

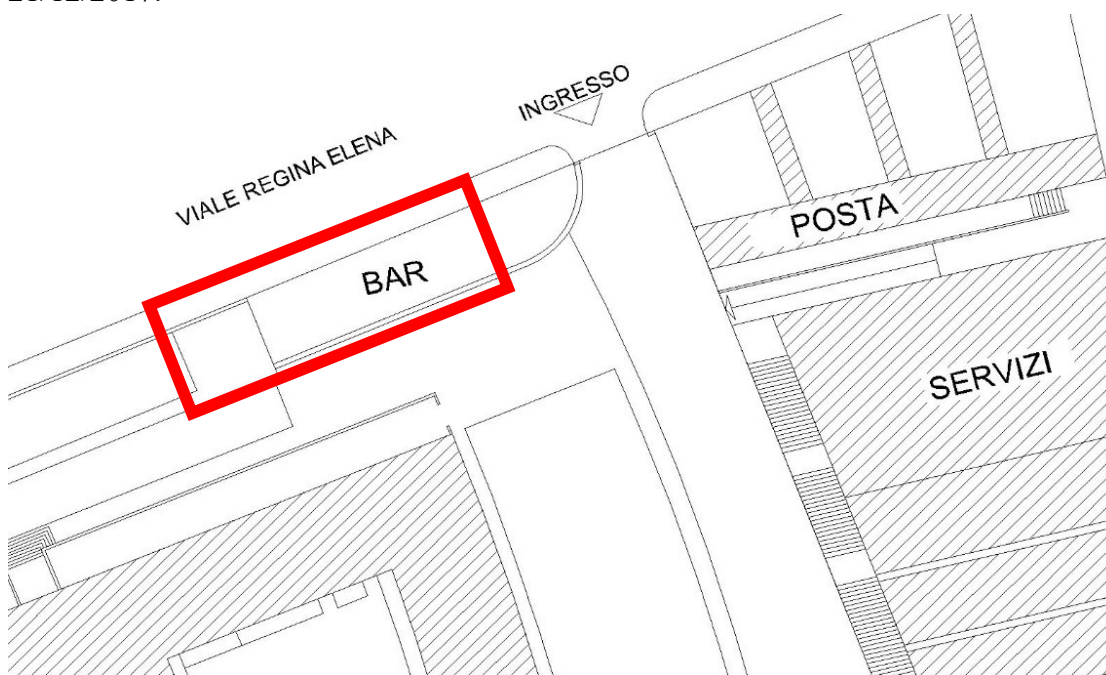
1. Premessa

Sapienza Università di Roma con la presente relazione riporta lo stato dei luoghi dei locali da adibire a bar/caffetteria della Città Universitaria oggetto della presente procedura di concessione e di cui questo documento è parte integrante.

1.1. Identificativi catastali, proprietà e titolarità dell'intervento

I locali sono ubicati all'interno della Città Universitaria in adiacenza all'ingresso di viale Regina Elena n. 334. Sono compresi anche degli spazi esterni per circa 34,5 mq, da allestire. I suddetti locali sono distinti al NCEU del Comune di Roma al foglio 597, particella 140, sub. 503, zona censuaria 2, categoria C/1, classe 6, consistenza mq 210, rendita catastale € 16.474,46, adibito ad uso bar.

L'unità immobiliare è di proprietà di Sapienza Università di Roma C.F. 80209930587, P.IVA 02133771002, rappresentata dalla Magnifica Rettrice Prof.ssa Antonella Polimeni. Essa è stata regolarmente costruito in virtù di nota Min. LL.PP. Divisione II prot. n. 687 del 13/05/1982 e le opere interne di manutenzione straordinaria sono state autorizzate in forza di CILA CB / 2017 / 93109 del 26/07/2017 e dalla nota dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" con prot. N. 0101658 del 21/12/2017.



Stralcio della Città Universitaria con individuazione dell'edificio bar/caffetteria

1.2. Inquadramento urbanistico

L'intervento realizzato ricade nelle seguenti zone territoriali omogenee:

- Ambito di P.R.G. art. 84 N.T.A.: Servizi-Servizi pubblici di livello urbano
- Zonizzazione di P.T.P.R. Lazio

A – Sistemi ed ambiti del paesaggio – paesaggio degli insediamenti

B – Beni paesaggistici

- Vincolo dichiarativo cd058-001 – lettera c) e d) beni d'insieme: vaste località con valore estetico tradizionale, bellezze panoramiche.
- Vincolo dichiarativo cd058-001 – lettera c) e d) beni d'insieme: vaste località per zone di interesse paesaggistico.

C – Beni del patrimonio naturale e culturale – immobile non vincolato.

Questi spazi, costruiti nel 1982, ricadono per la porzione esterna nel vincolo apposto nel 1989 sull'intero complesso della Città Universitaria.

L'edificio bar/caffetteria, per come già illustrato, rientra all'interno del perimetro della Città Universitaria e si colloca in prossimità dell'ingresso da viale Regina Elena, immediatamente adiacente al Sapienza Store.

Il locale si presenta con uno sviluppo prevalentemente longitudinale e risulta facilmente accessibile e di facile individuazione, prossimo ad un punto di grande afflusso. Ulteriore considerazione è che questo spazio si trova in una posizione diametralmente opposta rispetto all'altro locale bar/caffetteria, che, invece, è situato nei pressi dell'ingresso da Piazzale Aldo Moro. In questo modo, i due bar potranno servire l'intera Città Universitaria in maniera omogenea.



Planimetria Città Universitaria con individuazione dell'edificio bar/caffetteria di viale Regina Elena e di piazzale Aldo Moro

1.3. Cenni Storici

La Città Universitaria, di cui l'edificio oggetto della relazione fa parte, nasce da uno schema planimetrico generale progettato dall'arch. Piacentini, secondo una disposizione per cui gli edifici si collocano attorno a quello principale del Rettorato. Il locale della caffetteria si trova alle spalle dell'edificio del Rettorato, oltre il prato che divide il Rettorato dal palazzo dei Servizi Generali.

L'immobile ha sempre ospitato il bar/caffetteria e dal 2017 è stato oggetto di concessione del relativo servizio bar-caffetteria.

2. Caratteristiche attuali dei locali

L'unità immobiliare, così come individuata nei paragrafi precedenti, si sviluppa unicamente a piano terra con una superficie lorda di solaio di $26,59 \times 8,19 = 217,77$ mq per altezza netta interna variabile tra un massimo di 3,50 ml ed un minimo di 3,30 m.

Le opere realizzate a seguito del progetto dell'anno 2017 hanno determinato una ridistribuzione degli ambienti interni che fosse funzionale all'attività di bar/caffetteria,

tra cui opere edili (demolizione e ricostruzione di murature atte a configurare i diversi ambienti interni) e opere impiantistiche (impianti idrotermosanitari, elettrici di illuminazione e F.M., di climatizzazione, di aspirazione fumi di ricambio aria).

Gli interventi non hanno interessato né gli elementi strutturali né i prospetti esterni, ai sensi del D. Lgs. 22/01/2004 n. 42, nel rispetto del vincolo apposto con D.M. del 2 agosto 1989, *ex lege* 1089/39.

Il progetto che è stato realizzato nel 2017 è risultato conforme al parere favorevole rilasciato dall'ASL Roma 1, alla normativa vigente, ovvero Reg. CE 582/2004 e DPR 327/80 art. 28.

Si ritiene opportuno elencare di seguito alcune specifiche sullo stato attuale degli spazi oggetto di concessione. (Allegato A-Planimetria)

Da un punto di vista architettonico, lo spazio presenta la distribuzione interna derivante dal suddetto progetto del 2017. In particolare presenta locali distinti e separati per le seguenti unità produttive e di deposito:

- Deposito materie prima (derrate alimentari)
- Produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione
- Bar e sala consumazione.

Invece, da un punto di vista impiantistico, i locali sono attualmente dotati di:

- utenze elettriche con prese;
- allaccio idrico (acqua calda e fredda).

Abbattimento delle barriere architettoniche (D.M. 236/1989)

È stata garantita l'accessibilità completa all'edificio ed alle sua distinte unità ambientali.

L'accesso alla sala consumazione del bar è garantito dalla planarità del pavimento del piano terra e dalla rampa su sistemazione esterna, mentre il servizio igienico accessibile è stato realizzato secondo le prescrizioni del D.M. 239/89. Tutte le porte che adducono ad ambienti con stazionamento fisso di persone e agli antibagni di servizi igienici specificatamente adibiti ad utenti diversamente abili ed esterni all'area del bar oggetto della presente relazione tecnica hanno larghezza della porta maggiore di 80 cm.

Infissi

Gli infissi sono in discreto stato di conservazione e sono costituiti da finestre, portoni metallici e saracinesche.

Pavimenti

Realizzati in piastrelle di gres antisdrucchiolo con sigillature fugate a cemento negli ambienti di servizio e resina epossidica in sala bar, con caratteristiche di dielettricità, decontaminabilità, inattaccabilità agli acidi, ai detergenti, ai grassi e resistenza al calpestio. Attualmente risultano ammalorati e sono forati in corrispondenza degli impianti presenti sotto di esso.

Pareti

Esse sono rivestite per un'altezza di 220 cm dal pavimento da piastrelle in ceramica bicottura con stuccatura fugata a cemento, atta a garantire buoni livelli di igienicità, con raccordi tra pareti e pavimento realizzati a sguscia. Sono presenti alcune zone con ammaloramenti dovuti da umidità di risalita per dilavamento d'acqua piovana. In generale l'attuale stato di conservazione richiede un intervento edile.

Servizi igienici

Essi sono rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie. Infatti, non comunicano direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. Detti locali sono dotati di idoneo antibagno provvisto di porta e hanno pavimenti e pareti rivestiti in piastrelle.

Area esterna

Oltre ai locali interni, la concessione comprende lo spazio esterno adiacente all'immobile, della consistenza di circa mq 35 (individuato in verde nella figura sottostante) come di seguito meglio specificato, dove prevedere sia un'isola ecologica sia un'area per la consumazione all'aperto, attraverso adeguati filtri e delimitazioni. L'allestimento delle suddette aree è demandato al titolare della concessione, con la prescrizione, in linea con quanto finora richiesto ad altri concessionari di analoghi servizi, di un allestimento sobrio e non invasivo. Dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi. Le sedie dovranno essere di tipo impilabile e gli ombrelloni richiudibili ed asportabili, ed ogni elemento di arredo pensato per essere riposto e protetto all'interno dell'isola ecologica oppure all'interno del locale, assicurando così

sicurezza e decoro, nonché la reversibilità dell’allestimento. Sulla proposta degli esterni, si richiede particolare attenzione nel perimetrare l’area, attraverso degli elementi di arredo amovibili ed in grado di creare uno spazio più riservato. Per quanto riguarda i colori dell’arredo, sia interno che esterno, sarà obbligatorio presentare una campionatura di colori, all’atto della consegna del progetto esecutivo. Gli arredi e le attrezzature proposte saranno valutati in base alla loro qualità e alla loro funzionalità: il progetto di allestimento dovrà essere definito in tutte le sue parti in modo da risultare organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce.



Stralcio della Città Universitaria con evidenziata l’annessa area esterna del bar/caffetteria

2.1. Riepilogo Superfici

Gli spazi oggetto di concessione possono così sintetizzarsi

DESTINAZIONE	SUP. mq
Spazi aperti al pubblico (Bar/Caffetteria)	103,72
Spazi per preparazione cibi	8,79
Spazi per preparazione/cottura cibi	7,88
Lavaggio	7,41
Cottura e rinvenimento	8,92

Deposito	11,42
Deposito fresco	9,32
Spogliatoio / w.c. per il personale	23,75
W.C. per il pubblico	8,54
Area esterna	35

3. Descrizione degli interventi

Il locale dovrà essere adibito a bar/caffetteria.

Nella progettazione del locale bisognerà prevedere i seguenti ambienti, o mantenendo l'attuale divisione interna o prevedendo una nuova configurazione degli spazi interni:

- area bar/caffetteria
- zona consumazione
- zona casse (gestione code)
- servizi igienici per il pubblico
- locali spogliatoi
- servizi igienici per il personale
- locale laboratorio manipolazione cibi e bevande
- locale dispensa
- locale deposito e magazzino
- area attrezzata esterna
- isola ecologica.

In ogni caso, il progetto di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio, a favore dell'area destinata ai fruitori, nel rispetto di tutte le norme di settore.

Si dovrà tenere conto della necessità di suddividere il locale in due zone distinte, una dedicata alla preparazione delle pietanze (con relativi spazi destinati al personale addetto), una a servizio dei fruitori. Gli ambienti progettati dovranno garantire la non interferenza tra la zona preparazione cibi e la zona destinata ai fruitori.

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti”, a partire dal laboratorio fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite.

All'interno degli ambienti del Bar in concessione dovrà essere assicurato un fattore medio di luce diurna **adeguato**; dovrà essere ripristinata la funzione delle aperture preesistenti e, compatibilmente con le possibilità tecniche, si deve prevedere un adeguato rapporto aeroilluminante, come previsto dalla normativa vigente. In caso di impossibilità di adeguamento, è possibile integrare con la ventilazione forzata, coerentemente alle disposizioni normative.

Sarà onere del Concessionario il ripristino della funzione delle aperture preesistenti prevedendo, eventualmente, la sostituzione dei serramenti correnti, con una tipologia in linea con le attuali norme di efficienza energetica e ispirata al disegno e al colore degli infissi preesistenti.

Per il dimensionamento delle aree del locale si dovranno considerare i seguenti parametri:

- tutti gli ambienti con presenza fissa di persone devono avere adeguati valori di fattore luce diurna e rapporto aeroilluminante;
- tutti i servizi igienici ciechi dovranno essere dotati di impianto di estrazione dell'aria;
- devono essere previsti n. 2 di spogliatoi per il personale, divisi per sesso;
- deve essere presente n. 1 locale bagno con relativo antibagno, riservato al personale;
- il locale laboratorio dovrà essere disposto in modo tale da accedervi solo dopo che il personale dipendente ha avuto modo di cambiarsi;
- il locale destinato a dispensa dovrà essere dotato di un accesso dall'interno;
- per la presa delle materie prime da utilizzare in cucina la dispensa dovrà essere altresì dotata di griglie per l'aerazione naturale;
- dovrà essere previsto n. 1 locale destinato a bagno, dotato di antibagno, riservato ai fruitori del locale anche diversamente abili;
- all'interno dovrà essere contenuta la rumorosità delle attrezzature, sia per garantire un confortevole comfort al personale addetto, sia per garantire un adeguato isolamento rispetto all'ambiente esterno.

4. Pareri ed autorizzazioni

Per la predisposizione del progetto di allestimento del locale bar caffetteria, i partecipanti dovranno tenere conto delle normative di settore e dei regolamenti delle

autorità competenti, a partire dal vincolo della Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma che insiste sull'immobile.

In ogni caso, è onere del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'attività di servizio bar/caffetteria in oggetto, così come descritto in capitolato.

Tutte le autorizzazioni dovranno essere richieste agli Enti preposti con la massima sollecitudine non appena stipulato il contratto di concessione, comunicando all'Amministrazione tutti i passaggi relativi a tali richieste.

5. Caratteristiche igienico funzionali generali

I requisiti minimi sono i seguenti:

- **pavimenti** di tutti i locali realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, privi di pedane che favoriscano il rintanarsi di insetti nelle intercapedini ad eccezione delle zone retro banco qualora ciò si renda necessario per motivi tecnologici; le pedane devono avere comunque superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;
- **pareti** di tutti i locali e delle zone di preparazione, ad esclusione della sala di somministrazione le cui pareti devono comunque essere tali da non rilasciare polvere, trattate/rivestite di materiale lavabile e disinfettabile (es. piastrellatura, resine epossidiche atossiche, vernice) fino al livello massimo previsto di insudiciamento/carico, comunque almeno fino a 2 metri da terra; oltre detto livello le pareti devono essere intonacate e tinteggiate; i pannelli di separazione eventualmente presenti nei locali di preparazione e deposito devono essere anch'essi lavabili e disinfettabili;
- **porte e finestre** dei locali di preparazione e deposito costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed atte a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: zanzariere facilmente rimovibili per la pulizia, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.; piani di lavoro in materiale continuo, liscio, lavabile e disinfettabile, opportunamente

separati per le varie lavorazioni, in numero adeguato all'attività, disposti o realizzati in modo tale (es. con rotelle) da consentire la pulizia di pavimenti e pareti ed adeguatamente illuminati;

- **scaffalature di deposito**, con superfici lavabili, atte a mantenere tutta la merce detenuta discosta dalle pareti e dai pavimenti al fine di consentire l'agevole pulizia degli stessi;
- **soffitti** facili da pulire, trattati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia ed impedire la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle; le eventuali controsoffittature devono essere prive di fessurazioni che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia;
- **attrezzature** in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile, idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta, installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante;
- **utensili e stoviglie** in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73 e successive modifiche ed aggiornamenti;
- **contenitori per i rifiuti** in numero adeguato, in materiale sanificabile, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, con sacco di raccolta non riciclabile; i rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto possibile dai locali di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente;
- **dispensa**, obbligatoria, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività (vedasi requisiti edilizi nel quadro sinottico) dedicata unicamente alla detenzione delle scorte alimentari e delle materie prime di pronto uso, pertanto ad accesso pluriquotidiano, inaccessibile al pubblico e dotata di aeroilluminazione preferibilmente diretta, ovvero indiretta o artificiale, sufficiente ad impedire la formazione di condense e muffe ed a consentire le verifiche della merce in ingresso ed il controllo delle operazioni di pulizia; in caso di ventilazione artificiale, la dispensa, quando direttamente comunicante con la cucina, deve essere in depressione rispetto alla medesima in modo da evitare il passaggio del flusso d'aria da zona meno pulita a zona più pulita; non è ammessa invece la presenza di attrezzature tecnologiche ed impiantistiche;

- In aggiunta alla dispensa possono essere presenti eventuali **vani e scaffalature** da destinare a deposito delle scorte alimentari e delle materie prime, ad accesso saltuario, con gli stessi requisiti funzionali previsti per la dispensa (vedasi requisiti edilizi nel quadro sinottico); qualora detti vani non siano incorporati nell'esercizio, ossia raggiungibili solo attraverso disimpegni o corridoi comuni ad altri abitanti dell'edificio, può esservi stoccata solo merce alimentare preconfezionata (es. scatolame ecc.);
- **ripostiglio** o armadio chiuso lavabile per la conservazione del materiale di pulizia e delle relative attrezzature; negli esercizi allestiti in edifici esistenti l'armadio per la conservazione del materiale e delle attrezzature per le pulizie può essere collocato nell'anti WC del personale purché adeguatamente dimensionato;
- **area ecologica** obbligatoria. Essa è da allestire nell'area esterna, in modo da essere opportunamente mascherata alla vista di chi usufruisce dei tavoli esterni, attraverso degli elementi amovibili, leggeri e che servano anche a delimitare. Per la sistemazione esterna bisogna prevedere delle scelte progettuali e d'arredo uniformi e in linea con il contesto, dato il vincolo che insiste sull'esterno.
- **spogliatoio/i**, con dimensioni adeguate al numero degli addetti in servizio, aerato/i in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito/i di armadietti individuali in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;

6. Stima dei lavori

La stima di massima dei costi per i lavori di adeguamento degli spazi e dei locali del presente Lotto sono pari a circa 226.000,00 Euro, 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

Arch. Williams Troiano

Allegato A – Planimetria

