



PROVINCIA DI COSENZA

Codice Fiscale 80003710789

-- SETTORE EDILIZIA ED ESPROPRI --

Viale Crati - 87100 - Cosenza

RELAZIONE TECNICA

LAVORI DI: Realizzazione laboratori di cucina, presso la sede dell'I.P.S.E.O.A. di Acri in Via M.T. De Vincenti - Acri (CS)

All'avvio dell'anno scolastico 2016/2017, con l'attivazione del nuovo indirizzo Enogastronomico dell'Istituto Professionale di Acri, il comune di Acri ha messo a disposizione dell'Istituzione Scolastica e della Provincia di Cosenza una porzione dell'immobile sito in Via M.T. De Vincenti fino a poco tempo prima utilizzato per uffici.

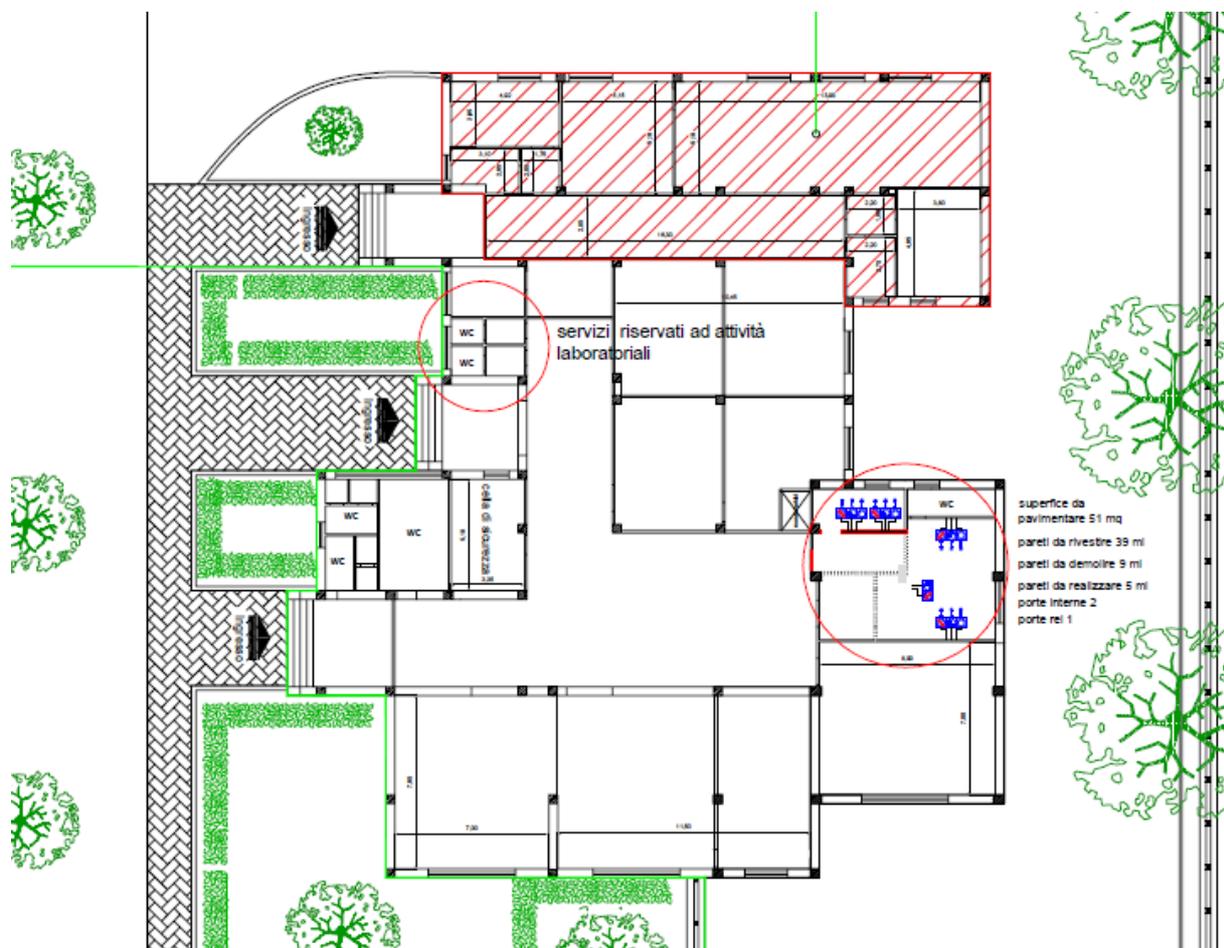
L'edificio si sviluppa su due livelli di cui il piano seminterrato è occupato dalla sede dell'INPS



Al piano rialzato sono collocati gli uffici del Giudice di Pace e gli spazi concessi per l'attività didattica del corso eno-gastronomico.

L'articolazione interna degli spazi concessi all'IPSEOA prevede la presenza di un grande atrio, di sette Aule, di due blocchi servizi.





Per dotare l'istituto di nuovi laboratori dove poter svolgere pratica di cucina, pasticceria, sala, bar, sono stati individuati alcuni locali situati al piano terra del corpo B.

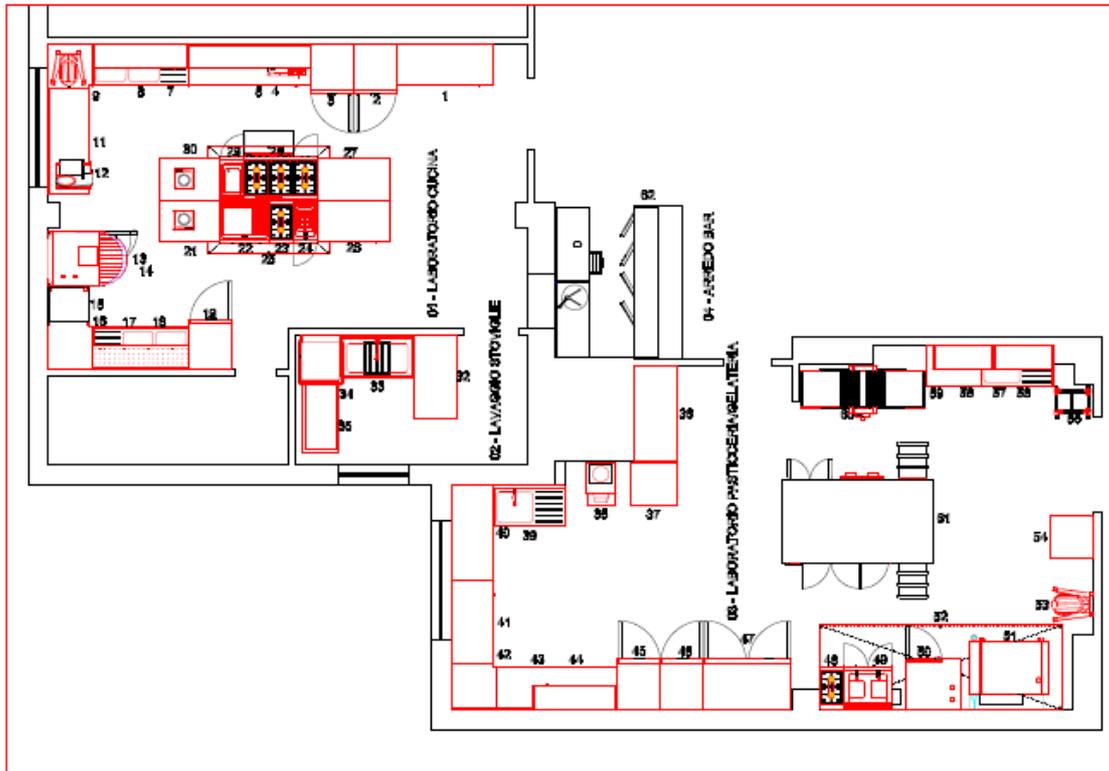
I lavori in progetto apporteranno lievi modifiche ai locali esistenti in modo da adeguarli alle esigenze della nuova dotazione laboratoriale con cui poter svolgere le ore di pratica alberghiera-ristorazione.

Al fine di dotare l'istituto di nuovi laboratori dove poter svolgere pratica di cucina, sono stati individuati alcuni locali situati allo stesso livello, in continuità con le aule didattiche.

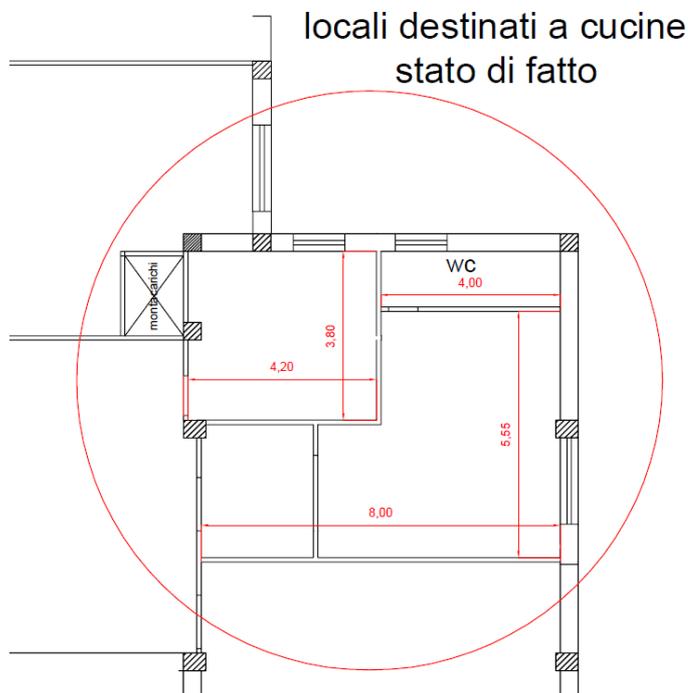
I lavori in progetto apporteranno modifiche alle destinazioni d'uso di due locali esistenti con la realizzazione delle opere edili e degli impianti necessari a collocare le attrezzature di cucina, alcune delle quali già in disponibilità dell'Istituzione Scolastica.

Saranno inoltre lasciate le predisposizioni utili per la realizzazione del laboratorio di pasticceria che sarà oggetto di un successivo intervento.

Il progetto segue la proposta di sistemazione ed arredo avanzata dalla scuola che riporta di seguito:



Di seguito vengono riportate le modifiche alle destinazioni d'uso dei locali esistenti:



Locali allo stato attuale sono adibiti a deposito



1. I locali originariamente destinati ad uffici ed attualmente adibiti a deposito saranno adibiti a cucina e zona lavaggio;

Le opere murarie previste per la realizzazione dei nuovi laboratori sono di modesta entità e riguardano principalmente la realizzazione della pavimentazione e della piastrellatura nei locali cucina e lavaggio e l'esecuzione di una piccola tramezzatura per la suddivisione del locale da adibire a lavaggio.

Altri piccoli interventi edili saranno necessari per la sostituzione di parte della pavimentazione della cucina e del lavaggio, nonché per la realizzazione delle tracce necessarie all'esecuzione degli impianti.

Tutti i nuovi locali presentano superfici finestrate con infissi in alluminio a taglio termico, mentre le porte interne sono metalliche con caratteristiche di resistenza al fuoco REI 60.

Per i nuovi laboratori si prevede la realizzazione ex-novo degli impianti idrico-sanitario, elettrico e distribuzione gas.

L'impianto idrico per la cucina, prevede l'allaccio alla linea principale ed una rete di distribuzione a collettori composta da tubazioni in multistrato per il carico mentre per gli scarichi si prevedono tubazioni in pvc. Nei vari locali è prevista inoltre la messa in opera di griglie prefabbricate in pvc a filo pavimento.

Da sopralluoghi effettuati la realizzazione dei nuovi impianti idrico-sanitari è facilitata dalla presenza in continuità con il laboratorio di cucina di un servizio igienico, che sarà riadattato a locale di servizio.

Per quanto riguarda l'impianto elettrico, la presenza di apparecchiature alimentate ad una tensione di 380-400 V, impone la realizzazione di una nuova distribuzione quadripolare a partire dal quadro di piano. La distribuzione principale da realizzarsi con cavo N16OM1 corrente in canali in pvc a parete/soffitto sarà realizzata lungo il corridoio. Nei singoli locali cucina e lavaggio si procederà all'installazione di un centralino IP 65 e da questo, dopo aver collegato le utenze esistenti (prese a muro e luci) si diramerranno le alimentazioni alle varie apparecchiature attraverso la realizzazione di una distribuzione in tubazione pvc rigida a vista fino alle prese CEE. Unica eccezione per l'isola di cottura posta in posizione centrale nel locale cucina, che sarà raggiunta tramite tubazione corrente sottotraccia a pavimento.

Il quadro di piano sarà integrato con interruttori mtd a protezione della nuova linea.

Tutte le apparecchiature ed i banchi in acciaio fissi saranno collegati alla rete equipotenziale.

La rete di distribuzione del gas, previa apposizione di valvola di intercettazione, partirà dal punto di consegna, con una tubazione in acciaio zincato di diametro pari a 1" ½ staffata a muro sulla facciata est dell'edificio. In corrispondenza del locale cucina sarà realizzata una prima diramazione, previa realizzazione di passaggio scatolato, con cui sarà alimentato il collettore interno alla cucina. La linea esterna proseguirà fino al locale di servizio in cui sarà installato uno scaldacqua a gas.

All'interno del laboratorio di cucina sarà realizzato un collettore in acciaio zincato, da cui si dipartiranno la linea esterna in acciaio zincato che alimenterà dal'alto il forno a gas e n. 5 linee in rame con tubo guaina stellare correnti sottotraccia fino all'isola centrale. Ciascuna linea sarà dotata di organo di intercettazione sia in prossimità della diramazione/collettore, sia in prossimità dell'apparecchiatura alimentata. Le tubazioni sottotraccia osserveranno andamenti rettilinei e distanti dagli spigoli secondo la UNI CIG 7129.

Nel locale cucina sarà collocata una centrale convenzionale di rilevazione gas a uno o più sensori collegata ad un'elettrovalvola posta subito a valle del contatore.

Nella parete esterna del locale cucina saranno realizzate delle aperture permanenti di aerazione in misura non inferiore a quanto prescritto dal D.M. 12 aprile 1996 "Approvazione della regola

tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi".

Le quantità e le caratteristiche dei materiali si possono evincere dal computo metrico e dall'elenco prezzi allegati mentre la nuova sistemazione degli spazi è indicata negli elaborati grafici.

Cosenza, li 24/09/2018

Il Progettista e D.L.

Ing. Michele De Filippis

Dott. Geom. Emilio Iantorno