

PARCOLIMPICO

Parcolimpico srl - Via Filadelfia 82, Torino

REALIZZAZIONE LOCALE CUCINA E SALA SOMMINISTRAZIONE PRESSO IL PALA ALPITOUR

Progetto architettonico e impiantistico

Ing Paolo Giacomazzi
Studio Ingegneria

Via San Francesco 29 a
10034 Chivasso (TO)
Ingegneri della Provincia di Torino n. 8358Z



DATA
10/5/2019

SCALA

AGGIORNAMENTI	
1	05/06/2019
2	
3	
4	
5	

ELABORATO
B

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DEI LAVORI DI
ADEGUAMENTO DEI LOCALI E IMPIANTI

PREMESSE E QUADRO GENERALE

Il presente progetto è stato redatto a seguito della necessità riscontrata da parte della società PARCOLIMPICO SRL di predisporre una idonea cucina con mensa annessa da concedere in uso alle società di catering che svolgono il servizio di ristorazione per gli eventi che si svolgono all'interno dell'impianto.

Tale necessità nasce dalla presa d'atto che i locali attualmente utilizzati a tale scopo non sono conformi alle norme di corretta prassi igienica e necessitano di un dispendioso adattamento impiantistico ad ogni nuovo evento.

A tale scopo è stata formulata la presente ipotesi progettuale che prevede la ristrutturazione dei locali con predisposizione impiantistica completa da ogni punto di vista; la società di catering provvederà successivamente ad allestire i locali con attrezzature proprie.

OBBIETTIVI E LOGICHE DI PROGETTAZIONE

SITO LOCALIZZATIVO

Per la realizzazione della cucina con mensa annessa la scelta ubicativa viene individuata nell'area già attualmente utilizzata a tale scopo.

L'aspetto logistico dell'area risulta favorevole, essendo i locali collocati nelle immediate vicinanze del perimetro esterno, con buona disponibilità di utenze energetiche e facilmente raggiungibile tramite la viabilità esterna.

QUANTIFICAZIONE UTENZA PASTI

E' stimato un fabbisogno massimo di circa 200 pasti per servizio da erogare alle maestranze che operano per l'allestimento degli eventi oltre a 30 pasti per i dipendenti degli uffici della società Parcolimpico.

TIPOLOGIA QUALITATIVA/NUTRIZIONALE

La tipologia qualitativa del servizio è riferita ai menù proposti abitualmente stante comunque il fatto che quanto previsto in termini di lay-out permette di sviluppare scelte di menu più qualificanti e vari, comprendenti i pasti speciali, dietetici o etnici.

Il legame produttivo del servizio potrà essere sia fresco-caldo con l'impiego di semilavorati provenienti dal altro laboratorio alimentare sia il legume refrigerato; a tale scopo è stata predisposta un'ampia zona di deposito refrigerato suddiviso per tipologia di prodotto.

OBIETTIVI E LOGICHE

La redazione del progetto per la realizzazione della nuova cucina è stato affrontato secondo logiche di approccio finalizzate ad ottenere un risultato finale di alta qualità globale negli ambiti:

- Igienico produttivo,
- funzionale e tecnologico,
- nutrizionale e del servizio.

La progettazione è quindi caratterizzata dalla scelta di ottimizzazione tutti gli elementi funzionali ed in particolare:

- Logiche organizzative
- Logiche produttive
- Logiche tecniche e igieniche
- Logiche impiantistiche
- Logiche attrezzature
- Logiche manutentive

DESCRIZIONE DEL PROGETTO - ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI

L'area in cui si sviluppa la cucina si trova interamente al piano terreno con una superficie di circa 130 m² su un unico piano destinato alle attività di preparazione, cottura, confezionamento e lavaggio; la sala ristorante ha una superficie di 63 m² mentre il deposito si sviluppa su una superficie di 127m²

Analisi del lay-out, flussi operativi

– Flusso produttivo delle derrate: il ricevimento e controllo avviene da apposito ingresso antistante il deposito in cui avviene la conservazione a temperatura ambiente e a temperatura controllata; all'avvio del servizio avviene il prelievo e scongelamento, con trasporto dal deposito alla zona preparazione della cucina; all'interno della cucina sono ben differenziate le

zone di manipolazione delle derrate crude o semilavorate dalla zona di cottura e infine dal confezionamento e trasporto al luogo di consumo.

- Flusso del personale: il personale compie le operazioni di cambio indumenti di lavoro e igienizzazione della persona in altri locali che non riguardano il presente progetto.

- Flusso delle attrezzature mobili quali pentolame, carrelli, casse termiche. Conservazione delle attrezzature pulite, utilizzo in fase di cottura o di distribuzione, lavaggio delle attrezzature sporche.

- Flusso dei rifiuti: si originano in fase di ricevimento derrate (imballi ed involucri esterni), di preparazione delle derrate (residui di taglio e scarti), di sanificazione dei resti della distribuzione. Tutte le tipologie di rifiuti confluiranno in forma differenziata nei cassonetti predisposti in apposita piazzola esterna.

GESTIONE DEGLI SPAZI – DOTAZIONI DI ATTREZZATURE

La cucina è realizzata con l'obiettivo di eliminare percorsi lunghi e tortuosi per raggiungere le varie zone di attività, ed eliminare ogni possibile incrocio tra i vari flussi lavorativi. In particolare, la struttura, così come realizzata, impedisce che i flussi dello "sporco" (derrate, carrelli, gastronomia, contenitori, rifiuti, etc.) vengano ad intersecarsi con quelli del "pulito" (prodotti finiti, attrezzature mobili sanificate).

I flussi in entrata delle merci vengono controllati dagli addetti alla direzione e controllo; una volta programmato il lavoro giornaliero e stabilite le quantità e le tipologie delle derrate alimentari da trattare, i materiali vengono avviati mediante appositi carrelli alle zone di deposito. Il locale deposito è dotato di tre celle frigorifere a temperatura positiva, una cella negativa con anticella e una cella di giornata; sono presenti inoltre prese a parete in modo da consentire l'installazione di frigoriferi differenziati per tipologia di derrata.

Le derrate o i semilavorati vengono lavorate in una zona del locale cucina differenziato e dotato di attrezzature statiche e dinamiche o di conservazione.

Il locale cottura è il cuore della produzione, in esso è concentrato un elevato numero di attrezzature necessarie per cucinare i prodotti semilavorati provenienti dalle zone di preparazione e dal magazzino.

La zona distribuzione è contigua alla cucina e dotata di linea di distribuzione.

Gli spazi delle singole zone sono calcolati in modo da consentire il libero movimento dei carrelli anche in presenza degli operatori presso le attrezzature.

DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI

L'intervento prevede la ristrutturazione integrale di tutti i locali con rifacimento delle finiture edili esistenti e rifacimento di tramezzature in posizione diversa dall'esistente.

I pavimenti saranno rimossi ad esclusione del deposito in cui è prevista la posa di nuovo pavimento in resina sopra l'esistente; negli altri locali si provvederà alla demolizione di pavimento e massetto fino a 8 cm, impermeabilizzazione con Mapelastic, posa di massetto con pendenza e infine piastrellatura in grés antiscivolo.

A parete si procederà con nuovi intonaci e rivestimenti fino a 2 m per i locali in cui si svolgono le lavorazioni; nel ristorante e nel deposito è prevista al tinteggiatura a smalto su supporto intonacato a civile.

Il soffitto del locale deposito non verrà realizzato in quanto i requisiti antincendio del locale richiedono la ventilazione diretta dall'esterno; negli altri locali si realizzerà un controsoffitto in pannelli 60x60 ad altezza pari a 3,2 m.

A corredo degli interventi descritti si prevede anche:

- il rifacimento degli attraversamenti a pavimento per gli scarichi mediante posa di messicano al di sotto della guaina impermeabile;
- realizzazione di idonea sede per le vasche a pavimento (escluse dalla fornitura) e creazione di pendenza attorno alle stesse pari a 1% per una larghezza di 1 m
- installazione di nuova porta a strisce trasparenti in PVC sull'uscita dalla cucina verso l'esterno per evitare l'ingresso di insetti;
- l'installazione di nuove porte tagliafuoco sui tramezzi EI in realizzazione
- l'installazione di nuove porte ordinarie sugli altri tramezzi

– sono da prevedere infine opere da fabbro al fine di realizzare i supporti per i nuovi quadri elettrici nel locale centrali frigorifere e per appoggiare i canali e le tubazioni correnti sul porticato di collegamento tra cucina e locale centrali frigorifere.

DOTAZIONI ANTINCENDIO

L'impianto Palalpitour è una attività soggetta al controllo antincendio e quindi alcune attività previste nel presente progetto dovranno tenere conto delle norme e delle disposizioni esistenti nella pratica depositata presso il Comando di VVF.

Il locale deposito è separato dagli ambienti adiacenti mediante strutture REI 90 mentre la cucina e mensa è separata con strutture REI 60; per questo motivo i nuovi tramezzi atti a separare la cucina dal deposito dovranno essere qualificati ai fini antincendio EI 90.

Inoltre saranno previsti nuovi rivelatori di fumo da installare al di sotto del controsoffitto di nuova realizzazione; i rivelatori dovranno essere di tipo indirizzato e collegati al loop che transita nelle vicinanze; i dispositivi esistenti quali pulsanti ed elementi emittenti dell'impianto EVAC dovranno essere mantenuti e, se necessario, spostati in modo da mantenerne la funzionalità.

DOTAZIONI IMPIANTISTICHE

All'interno dei locali oggetto di ristrutturazione si prevede il rifacimento completo degli impianti elettrici, di illuminazione, meccanici, idrico-sanitari e di scarico. E' prevista inoltre l'esecuzione degli impianti frigoriferi (tubazioni frigorifere) necessari per alimentare le celle e l'abbattitore di temperatura.

La rimozione della pavimentazione consentirà di distribuire sotto traccia gran parte dell'impiantistica idraulica e di scarico ed elettrica; solo per la distribuzione principale e per alcuni tratti dell'impianto elettrico si procederà in passerella a vista al di sopra del controsoffitto.

Gli impianti elettrici avranno origine dal quadro di cabina esistente in cui verrà messo a disposizione un interruttore magnetotermico di portata adeguata in cui collegare il cavo di

alimentazione del nuovo quadro generale; tale interruttore è attualmente impiegato per un'altra cucina si deve prevedere lo spostamento della suddetta alimentazione su un altro interruttore che risulta a disposizione all'interno della cabina.

Altri 3 quadri verranno installati: quadro impianto meccanico, quadro cucina e quadro deposito.

Le utenze elettriche saranno alimentate a parete, a pavimento o da controsoffitto a seconda della tipologia di attrezzatura, con prese CEE interbloccate o chuko come meglio descritto negli elaborati progettuali.

Le alimentazioni saranno incassate a d esclusione del locale deposito dove è possibile mantenerle a vista.

Verrà installato un nuovo impianto di illuminazione di tipo a Led incassato nel controsoffitto e nuove lampade di emergenza in tutte le zone di transito nei percorsi d'esodo.

Gli impianti idrici avranno origine dalle valvole presenti a pavimento nel locale cucina. Le utenze saranno alimentate sotto traccia con sistema a collettore che verrà posizionato nel locale lavaggio.

Gli scarichi saranno convogliati nel sistema esistente al piano sottostante con percorso in traccia. La rete recapita i fluidi in degrassatore esistente che, considerato il numero di pasti risulta adeguato.

Verranno installati nuovi impianti meccanici per l'estrazione e il rinnovo dell'aria primaria; tale impianto svolgerà anche la funzione di climatizzazione invernale ed estiva e servirà tutti i locali produttivi ad esclusione del deposito e del ristorante.

Le macchine verranno posizionate nel locale centrali frigorifere; verrà installato un estrattore e una unità di mandata aria compensata collegate alle cappe; per l'immissione in ambiente si impiegherà un roof-top in pompa di calore.

Le canalizzazioni di mandata e ripresa aria dei locali produttivi saranno posizionati sul porticato di collegamento tra cucina e locale centrali frigorifere.

Per la mensa si prevede di installare un recuperatore d'aria statico a flussi incrociati dotato di impianto frigorifero integrato in pompa di calore. Il condizionamento e riscaldamento

saranno assicurati mediante impianto multi-split con unità esterna posizionata nel locale centrali frigorifere.

E' prevista inoltre l'esecuzione di nuovi impianti frigoriferi per il raffreddamento delle celle a temperatura positiva e negativa e per l'abbattitore di temperatura. E' prevista l'esecuzione delle sole linee frigorifere mentre le apparecchiature, compreso valvolame, saranno fornite e installate dal gestore del servizio.

DURATA DEI LAVORI

In base ad una valutazione preliminare è stato sviluppato cronoprogramma che consente di indicare un tempo massimo per il completamento delle opere pari a 49 giorni.

IL TECNICO



ORDINE DEGLI INGEGNERI DELLA PROVINCIA DI TORINO
DOTT. ING.
PAOLO
GIACOMAZZI
n° 8358 Z