

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA  
COMUNE DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Azienda per l'Assistenza Sanitaria  
n°3 "Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli"  
Piazzetta Portuza, 2 – 33013 Gemona Del Friuli (UD)  
Presidio ospedaliero di San Daniele del Friuli (UD)

**STUDIO DI FATTIBILITA' INTERVENTI  
DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA  
CUCINA E MENSA**



via Vicort 23 - 33035  
Torreano di Martignacco  
Udine (I)  
T +39 0432 637 055  
F +39 0432 637 426  
eta@etapro.it  
C.F. - P.I. 02222880300

COORDINAMENTO GENERALE: ing. Stefano Guatti  
PROGETTO OPERE EDILI: geom. Davide Floreani  
PROGETTO IMPIANTI: per.ind. Alessandro Magrini

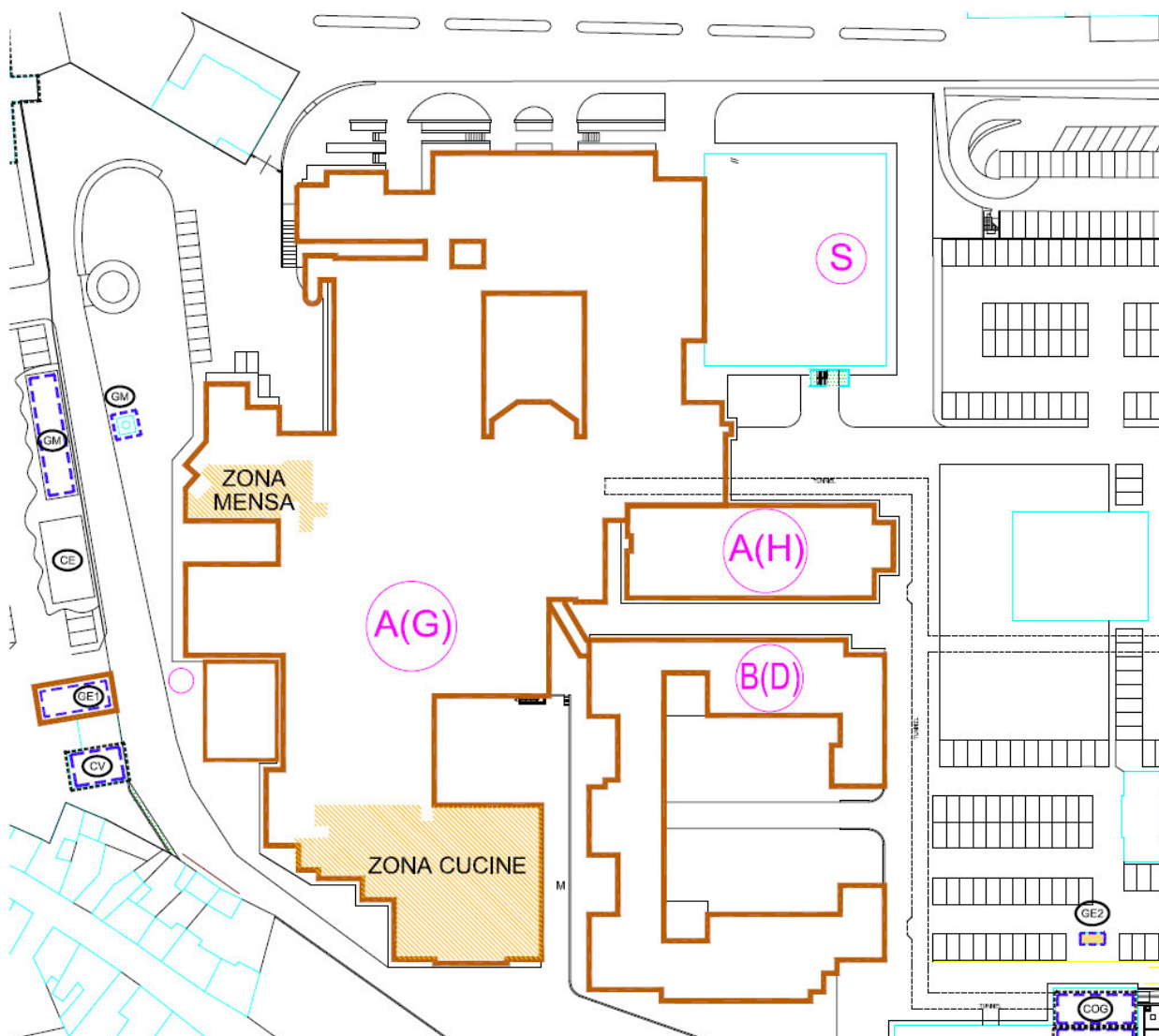
ELABORATO	A.M.	CONSEGNA	Giu. 2018	RELAZIONE	STUDIO FATTIBILITA'	
MODIFICA		CONSEGNA			Scala: -	
MODIFICA		CONSEGNA			Tavola	001
Codice del documento :				001.dwg		

## PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN DANIELE DEL FRIULI – AREE PER IL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA AZIENDALE

Il servizio di preparazione pasti e mensa si avvarrà delle Cucine che trovano collocazione all'estremità Ovest del Corpo Principale (A) occupando:

- il Piano Interrato con depositi e vano tecnico di raccordo delle tubazioni di alimentazione idrica/vapore e scarichi della zona cottura,
- il Piano Seminterrato con la zona di cottura, preparazione, frigoriferi e lavaggio
- il Piano Terra con il locale tecnico per il trattamento aria condizionata.

Il servizio mensa troverà collocazione in un locale al Piano Terra, adiacente alla zona di ingresso degenze, nel corpo (A).



Gli spazi ora occupati dal servizio Cucina sono stati predisposti negli anni 80' e richiedono interventi di manutenzione straordinaria, che si aggiungeranno a quelli connessi con i nuovi allestimenti/equipaggiamenti che il gestore del servizio di ristorazione vorrà adottare ed a quelli necessari al collegamento/modifica delle infrastrutture impiantistiche e di fornitura dei servizi energetici esistenti.

Tali interventi saranno:

- ripristino strutturale del solaio di calpestio dell'area cottura e preparazione carne e verdure, che presenta gravi deterioramenti fino al sfondellamento degli elementi in laterizio a causa delle importanti infiltrazioni provenienti dall'area di lavoro; l'intervento prevede l' utilizzo di fibre in carbonio in corrispondenza delle travi fuori spessore e il rinforzo della cappa armata;
- Rifacimento della pavimentazione in corrispondenza dell'area cottura e preparazione carne e verdure (ca. 200,00 mq), compresa sostituzione degli elementi in acciaio inox di raccolta e smaltimento delle acque di lavorazione e lavaggio (canali e pozzetti grigliati), oltre all'impermeabilizzazione del solaio medesimo;
- Rifacimento/ripristino dell'impermeabilizzazione della copertura in corrispondenza dell'area cottura e ufficio dietiste con adiacente corridoio, previo temporanea rimozione e successivo ricollocamento dei quadrotti in lavato di cls., delle canalizzazioni e delle apparecchiature su di essa collocate, oltre alla sostituzione delle lattonerie all'inserimento di rete antinsetto in corrispondenza dei serramenti grigliati di aerazione e ripristino tenuta all'acqua dei cupolini;
- Isolamento tubazioni distribuzioni principali a soffitto nel tratto che attraversa la zona lavaggio stoviglie e deposito, previa rimozione e ricollocamento del controsoffitto a doghe che ne cela il passaggio;
- Ripristino della cella frigorifero a bassa temperatura (surgelati) che presenta distacco degli elementi a parete e deterioramento della pavimentazione, tali da incidere sull'efficienza di funzionamento e sull'igiene.

### STIMA COSTI

Prog.	Lavorazione	u.m.	quantità	prezzo	importo
1.	Demolizione pavimento	mq	200,00	16,00	3 200,00
2.	Fibra carbonio a cavallo travi solaio	mq	80,00	150,00	12 000,00
3.	Rinforzo solaio esistente	mq	170,00	170,00	28 900,00
4.	Impermeabilizzazione solaio	mq	200,00	20,00	4 000,00
5.	Caldana sottofondo nuova pavimentazione	mq	200,00	21,00	4 200,00
6.	Rifinitura caldana per incollaggio pavimentazione	mq	200,00	6,00	1 200,00
7.	Nuova pavimentazione in piastrelle	mq	200,00	50,00	10 000,00
8.	Pozzetti in acciaio inox grigliati dim. 40x40 cm	cad.	5,00	380,00	1 900,00
9.	Canali grigliati in acciaio inox, largh. 50 cm	ml	26,00	620,00	16 120,00
10.	Rifacimento tubazioni di scarico	a corpo	1,00	4 000,00	4 000,00
11.	Sigillatura perimetrale pozzetti e canali in inox	a corpo	1,00	2 000,00	2 000,00
12.	Tinteggiature	mq	800,00	8,00	6 400,00
13.	Rifacimento impermeabilizzazione copertura	mq	210,00	100,00	21 000,00
14.	Smontaggio e ricollocamento controsoffitto doghe	mq	25,00	25,00	625,00
15.	Isolamento tubazioni linee principali	ml	60,00	60,00	3 600,00
16.	Rifacimento cella a bassa temperatura (surgelati)		<b>TOTALE</b>		<b>119 145,00</b>
		a corpo	1,00	28 000,00	28 000,00
		<b>TOTALE GENERALE</b>			<b>147 145,00</b>

In aggiunta alle manutenzioni straordinarie sopradescritte, sarà necessario adeguare le porzioni di edificio dati in gestione al servizio di preparazione e confezionamento pasti anche alle norme di Prevenzione incendi in vigore:

- DM 19/05/2015 *“Aggiornamento della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l’esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private di cui al decreto 18 settembre 2002”*
- DM 12/04/1996 *“Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l’esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi”*.

Le prescrizioni del primo Decreto e quelle del secondo per la porzione applicabile agli impianti delle Cucine, sono state recepite nella richiesta di parere al Locale Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, poi ottenuto con prot. 13613 del 03/07/2010. In relazione alle novazioni introdotte dal Gestore del nuovo servizio, tale parere andrà aggiornato. Peraltro, applicando tali prescrizioni all’attuale situazione edile/impiantistica, gli interventi di adeguamento necessari a rendere l’infrastruttura esistente conforme alle norme, sono:

**Zona cucina Piano Seminterrato - cottura (area classificata Tipo A)**

- Compartimentazione REI 120 di tutta la zona cottura, che comprenderà anche l’area corrispondente del piano sottostante (interrato), attraverso la realizzazione di pareti di compartimentazione al piano interrato in continuità con la compartimentazione del piano superiore, compreso sigillature dei passaggi impiantistici, installazione delle serrande tagliafuoco e sostituzione di porte e serramenti vetrati;
- Rifacimento dell’impianto elettrico di illuminazione, normale e di sicurezza e dell’impianto di forza motrice;
- Installazione di n. 1 estintore ogni 100 mq di superficie;
- Integrazione dei rivelatori di fumo e di gas per rispondere alle coperture indicate dalla norma UNI 9795;
- Aggiornamento/integrazione della cartellonistica di sicurezza.

**Stima costi**

OPERE EDILI € 22.500,00 IMP. MECCANICI € 2.300,00 / IMP. ELETTRICI+SPECIALI € 30.000,00

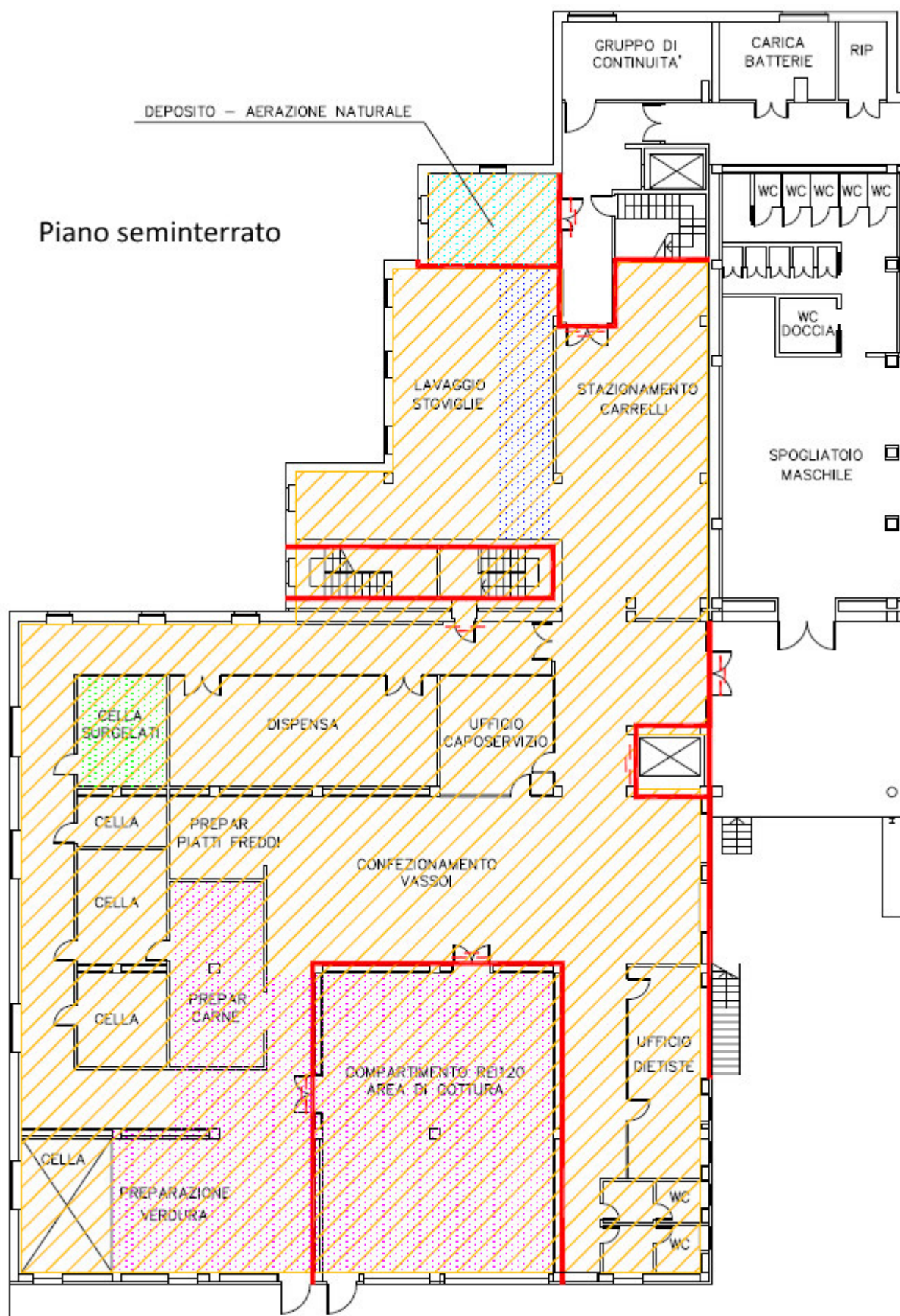
**Zona cucina Piano Seminterrato - preparazione, lavaggio (area classificata Tipo B)**

- Compartimentazione EI60 del vano montacarichi;
- Adeguamento dei depositi alle prescrizioni del DM art 17.2.2;
- Riqualficazione EI60 della parete verso Est e delle pareti verso le aree/scale non di pertinenza della cucina;
- Revisione/integrazione dell’impianto elettrico di illuminazione, normale e di sicurezza e dell’impianto di forza motrice;
- Installazione di n. 1 estintore ogni 100 mq di superficie;
- Installazione di naspi/idranti;
- Aggiornamento/integrazione della cartellonistica di sicurezza.

**Stima costi**

OPERE EDILI € 20.000,00 / IMP. MECCANICI € 4.000,00 / IMP. ELETTRICI+SPECIALI € 15.000,00

## Piano seminterrato

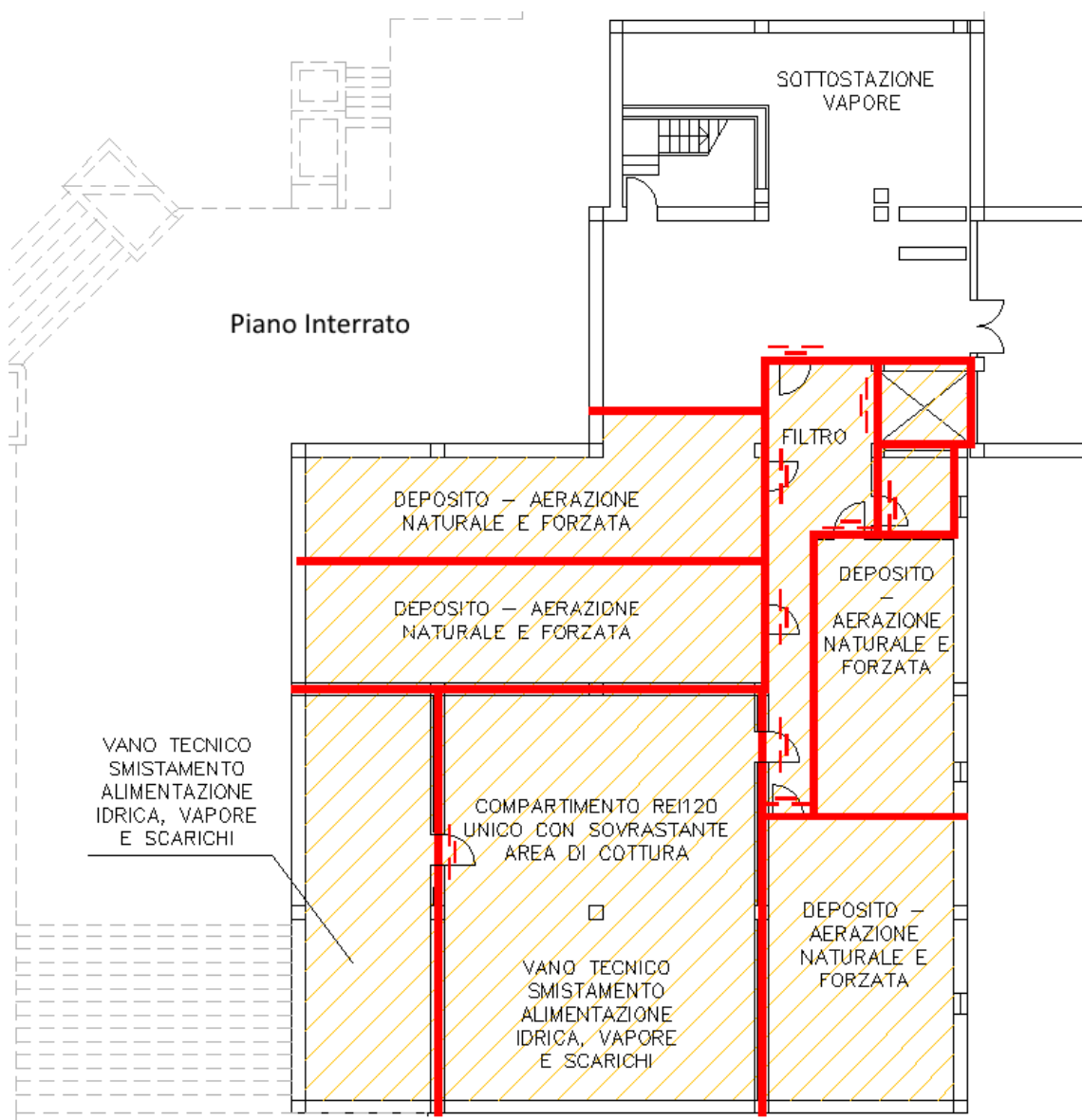


### Zona cucina Piano Interrato - depositi (area classificata Tipo B)

- Compartimentazione REI60 del vano montacarichi;
- Realizzazione del filtro fra montacarichi, depositi e zona sottostazione vapore;
- Adeguamento dei depositi alle prescrizioni del DM art 17.2.2;
- Rifacimento dell'impianto elettrico di illuminazione, normale e di sicurezza e dell'impianto di forza motrice;
- Installazione di n. 1 estintore ogni 100 mq di superficie;
- Installazione di naspi/idranti;
- Integrazione di rivelatori di fumo e altoparlanti dell'impianto EVAC per rispondere alle coperture indicate dalla norma UNI 9795;
- Aggiornamento/integrazione della cartellonistica di sicurezza.

### **Stima costi**

OPERE EDILI € 8.700,00 / IMP. MECCANICI € 9.950,00 / IMP. ELETTRICI+SPECIALI € 10.000,00

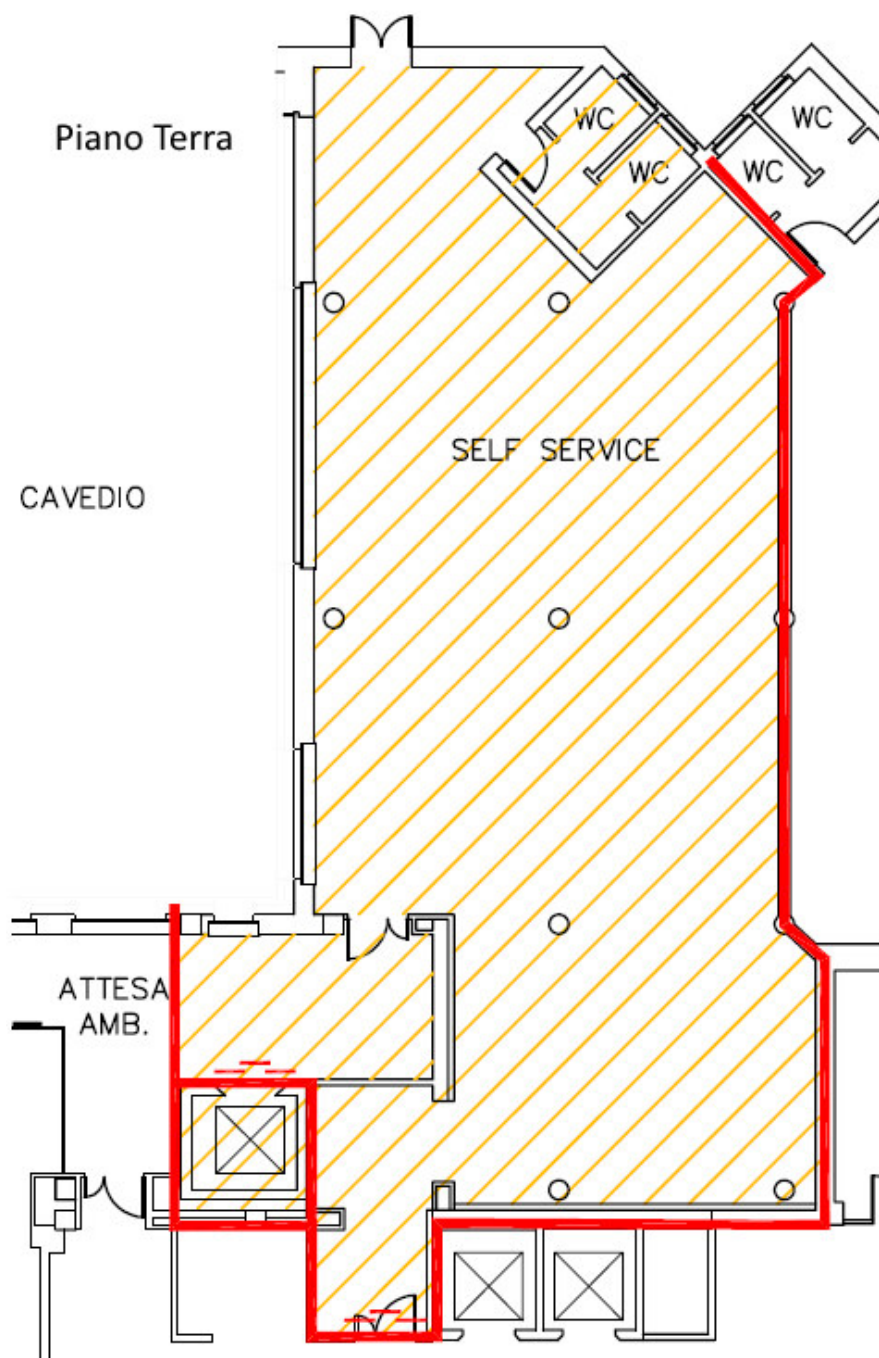


Zona mensa Piano Terra (area classificata Tipo E)

- Compartimentazione REI60 del vano montacarichi;
- Riqualificazione EI60 delle pareti verso le aree non di pertinenza della mensa;
- Revisione/integrazione dell'impianto elettrico di illuminazione, normale e di sicurezza e dell'impianto di forza motrice;
- Installazione di n. 1 estintore ogni 100 mq di superficie;
- Aggiornamento/integrazione della cartellonistica di sicurezza.

**Stima costi**

OPERE EDILI € 15.800,00 / IMP. MECCANICI € 450,00 / IMP. ELETTRICI+SPECIALI € 10.000,00



Gli interventi di manutenzione straordinaria e quelli di adeguamento alle norme di Prevenzione Incendi richiederanno un tempo di esecuzione di 3-4 mesi durante i quali non sarà possibile utilizzare gli spazi ora utilizzati per la preparazione dei pasti e lo stoccaggio della materia prima; ciò comporterà un fermo totale dell'attività che dovrà essere, a cura del Gestore, organizzata in altra struttura produttiva non potendo trovare, nell'ambito del Presidio Ospedaliero, nessuna valida alternativa collocazione.

## **QUADRO ECONOMICO**

### **A) LAVORI A BASE DI APPALTO**

A.1	Interventi di manutenzione straordinaria (opere edili)	€	119.145,00
A.2	Interventi di adeguamento alle Norme di Prevenzione incendi		
	1. opere edili ed affini	€	67.000,00
	2. impianti tecnologici meccanici	€	16.700,00
	3. impianti tecnologici elettrici e speciali	€	74.000,00
A.3	Ripristino/riparazione cella frigo surgelati	€	<u>28.000,00</u>

<b>TOTALE A)</b>	€	<b>304.845,00</b>
<i>di cui Oneri per la Sicurezza compresi nei prezzi</i>	€	<i>8.000,00</i>

### **B) SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE**

B.1	IVA 22% su A)	€	67.065,90
B.2	Spese tecniche (compresa Cassa e IVA)	€	88.629,47
B.3	Fondo per imprevisti	€	<u>9.459,63</u>

<b>TOTALE B)</b>	€	<b>165.155,00</b>
------------------	---	-------------------

<b>TOTALE GENERALE A) + B)</b>	€	<b>470.000,00</b>
--------------------------------	---	-------------------

*(diconsi euro quattrocentosettantamila/00).=*

### **Categorie d'opera SOA**

<b><i>Categoria</i></b>	<b><i>Descrizione</i></b>	<b><i>Importo</i></b>	<b><i>Class.</i></b>	
<b><i>OG1</i></b>	<i>Edifici civili ed industriali</i>	<b><i>€ 186.145,00</i></b>	<b><i>I^</i></b>	<b><i>Prevalente</i></b>
<b><i>OS3</i></b>	<i>Impianti idrico-sanitari, cucine, lavanderie</i>	<b><i>€ 44.700,00</i></b>	<b><i>I^</i></b>	<b><i>Subappaltabile</i></b>
<b><i>OS30</i></b>	<i>Impianti interni elettrici, telefonici, radiotelefonici e televisivi</i>	<b><i>€ 74.000,00</i></b>	<b><i>I^</i></b>	<b><i>Scorporabile/subappaltabile</i></b>