

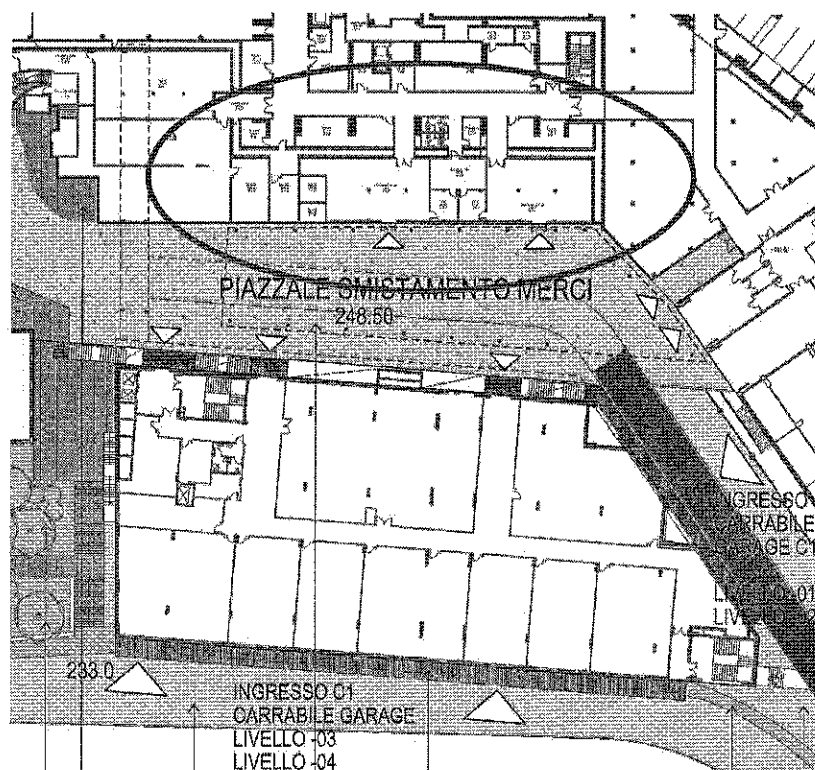
Allegato al Capitolato – Lotto 1 - ASUITs

Relazione sugli interventi edili impiantistici ambito ristorazione ASUITs

Ospedale di Cattinara

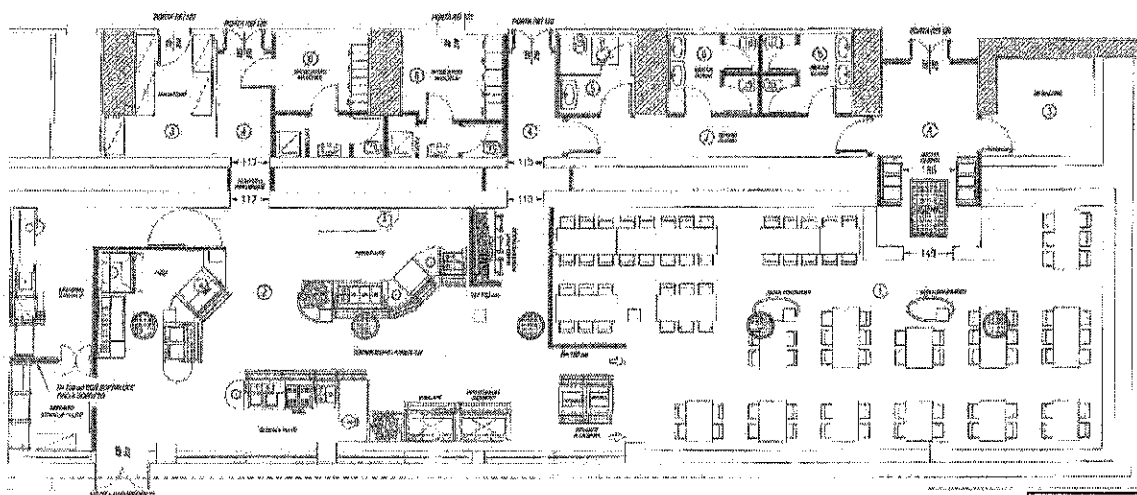
Secondo quanto indicato dal progetto di riqualificazione dell'ospedale di Cattinara, dove attualmente è collocata l'area mensa dipendenti è prevista la ridefinizione degli spazi che assumeranno la funzione di terminal logistico per lo smistamento delle merci in entrata ed uscita dal nosocomio.

Nello specifico i suddetti locali fungeranno da interfaccia con il nuovo edificio servizi che verrà realizzato prospiciente al fronte strada.



Estratto progetto di
riqualificazione

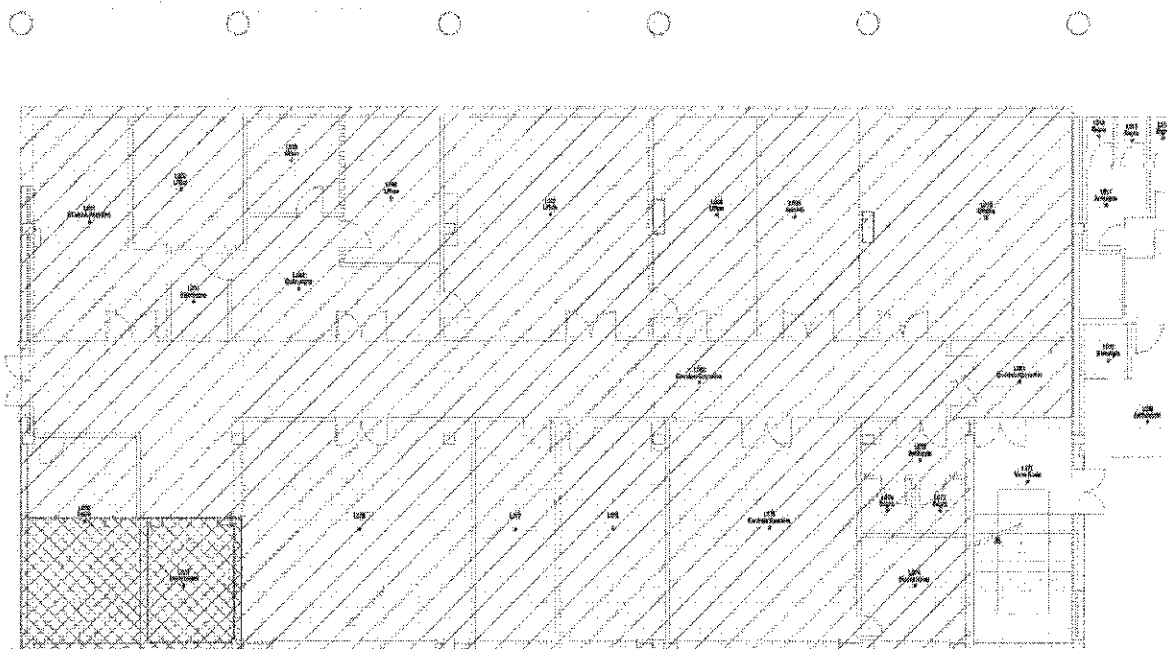
L'attuale mensa ha una superficie lorda di 440 mq. corrispondenti ad una superficie utile di 345 mq.



Planimetria mensa attuale

L'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste ha individuato gli spazi dell'Ospedale di Cattinara occupati attualmente dalla Struttura Complessa Gestione Stabilimenti e dall'A.T.I. che gestisce il Global Service Tecnologico, quale area da destinare a futura mensa aziendale.

I suddetti locali, ubicati al piano terra della palazzina officine in continuità con il poliambulatorio, hanno una superficie lorda di 515 mq. collocati esattamente al piano superiore dell'attuale cucina.



Planimetria locali S.C.G.S. e A.T.I.

Opere edili-impiantistiche area mensa

Le opere edili ed impiantistiche necessarie a realizzare la nuova mensa si possono stimare in 260.000 euro, determinati in base a prezzi unitari standard per ristrutturazione "leggera". Si possono prevedere i seguenti minimi adeguamenti:

- Demolizioni edili impiantistiche
- Rifacimento partizioni e rivestimenti
- Rifacimento serramenti
- Rifacimento controsoffitti
- Realizzazione impianto elettrico di illuminazione ed antincendio
- Impianto terminale di climatizzazione estiva ed invernale da dorsali esistenti
- ai fini di una corretta contabilizzazione dei costi, dovranno essere realizzati interventi di posa di contabilizzatori per tutti i vettori energetici in ingresso all'area mensa (solo a titolo di esempio: energia elettrica, energia per climatizzazione estiva ed invernale, consumo acqua).

Si ritengono escluse da questo conteggio le attrezzature di distribuzione e d'arredo che dovranno computarsi a parte.

Opere edili impiantistiche area cucina

Inoltre il terminal cucina, realizzato nel 2006, necessita di alcuni lavori edili ed impiantistici per un importo complessivo stimato di 150.000 euro, di cui si riporta un elenco indicativo e non esaustivo:

- Revisione con parziale o totale sostituzione, rinnovamento dei rivestimenti e finiture orizzontali e verticali esistenti, che presentano rotture, abrasioni, discontinuità, carenze strutturali e costruttive a carico della pavimentazione e delle murature;
- Sostituzione del controsoffitto esistente con uno idoneo, atto a garantire l'impermeabilità alle fumane ed agli schizzi d'acqua prodotti durante le lavorazioni di confezionamento vassoi e pulizia degli ambienti;
- Revisione con parziale o totale sostituzione ovvero rinnovamento dei serramenti fissi e mobili, che presentano danneggiamenti/deterioramenti derivanti dal normale uso o da uso improprio degli stessi;
- Modifica o sostituzione del piano di carico metallico fisso esterno, in corrispondenza della griglia di compluvio della strada d'imbocco del sottoportico, onde consentire la sosta per lo scarico merci da automezzi di adeguate dimensioni per non interferire con i flussi di passaggio con direzione in entrata od in uscita dal portico sottorampa ambulanze;
- Revisione con intervento di tipo edile ed idraulico della rete di scarico delle acque reflue e di scarico condensa a servizio delle apparecchiature in dotazione, al fine di riconferire/garantire la perfetta tenuta delle stesse, viste le attuali problematiche derivanti dalla presenza di acqua nel vespaio sottostante il solaio di calpestio a quota 244,55;
- Revisione con intervento di tipo edile ed idraulico della vasca di separazione grassi in asservimento alla rete di scarico delle acque reflue prodotte presso il terminal cucina, al fine di riconferire/garantire la perfetta impermeabilità della stessa, esistendo attualmente, in posizione adiacente alla vasca, fuoriuscita di liquido di natura non definita. Dovrà essere verificato il corretto dimensionamento della vasca in funzione dei carichi di lavoro attesi ed eventualmente adeguata;
- Revisione con interventi di tipo impiantistico, comprese eventuali sostituzioni di componenti ritenuti non più affidabili delle apparecchiature (produttore di acqua calda, gruppo elettrogeno, compressori frigoriferi) presenti nell'intercapedine adiacente al parcheggio visitatori, onde riconferire loro affidabilità funzionale e/o per aggiornamento tecnico alla vigente normativa;

- Revisione con interventi di tipo impiantistico, comprese eventuali sostituzioni della componentistica dell'impianto elettrico di alimentazione relativo alle apparecchiature onde riconferire la loro affidabilità funzionale e/o per aggiornamento tecnico alla vigente normativa;
- Revisione dell'impianto di rilevazione incendi compreso il collegamento d'allarme generalizzato presso la centrale di controllo presidiata h 24;
- Ove non già presenti, ai fini di una corretta contabilizzazione dei costi, dovranno essere realizzati interventi di posa di contabilizzatori per tutti i vettori energetici in ingresso all'area cucina (energia elettrica, calore da acqua calda, calore da vapore, acqua per raffrescamento, consumo acqua).

Tempistiche attese

L'inizio dei lavori per la realizzazione della palazzina servizi è previsto per agosto 2017 con una durata degli stessi di 26 mesi; pertanto entro la fine del 2018 la nuova mensa dovrà essere già operativa nella zona di destinazione futura per poter dar corso ai lavori anche nei locali dell'attuale mensa.

Mensa di via Farneto

Per quanto riguarda la mensa dipendenti di via Farneto risulta agli atti una richiesta datata maggio 2008 da parte dell'attuale appaltatore del servizio di ristorazione, di messa a norma degli impianti supportata da una relazione specialistica che quantifica in 100.000 euro attualizzati.

Con la stessa viene segnalata la necessità di trasformare la cucina da gas ad elettrica con la conseguente esigenza di acquisto di nuove attrezzature non più alimentate a gas bensì elettriche. Inoltre sono stati segnalati interventi necessari comprendenti la verifica dell'impianto di messa a terra dell'attuale quadro elettrico cucina e di alcune linee, la fornitura con posa in opera di un nuovo quadro elettrico cucina e delle linee alimentazione del quadro generale e di nuovi corpi illuminanti e di emergenza, le prove di funzionamento nonché la stesura di progetto e di certificato di rispondenza come da DM 37/2008.

Ai fini di una corretta quantificazione dei costi energetici, dovranno essere realizzati interventi di posa di contabilizzatori per tutti i vettori in ingresso all'area mensa (solo a titolo di esempio: energia elettrica, energia per climatizzazione estiva ed invernale, consumo acqua), oltre a eventuali interventi volti alla sistemazione dell'impianto di aspirazione e del controsoffitto.