



**Azienda Ospedaliera
Ordine Mauriziano
di Torino**

Sede legale: Via Magellano, 1 - 10128 TORINO - Tel. +39 011.508.1111 - www.mauriziano.it - P.I./Cod. Fisc. 09059340019

S.C. Tecnico

Via Magellano n. 1 - Torino

Telefono: 011/508.5300

Fax 011/508.2254

e-mail: stecnico@mauriziano.it

OSPEDALE UMBERTO I DI TORINO

PROGRAMMA PER L'ATTIVAZIONE DEL NUOVO BAR OSPEDALIERO



DISCIPLINARE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Oggetto : Ospedale Umberto 1° di Torino. Attivazione del servizio bar interno .



Inquadramento generale

Premesso che la presente iniziativa è finalizzata a garantire una nuova collocazione funzionale del bar centrale dell'Ospedale Umberto I di Torino, occorre evidenziare quali sono gli elementi tecnico economici di rilievo da interpretare per poter concretizzare il programma di che trattasi.

Nel dettaglio occorre prendere in considerazione complessivamente l' area d'intervento che costituisce oggetto di intervento.

Attualmente è area dismessa dalla precedente attività commerciale della Farmacia, collocata al piano rialzato della Palazzina 12 dell'Ospedale Mauriziano, ed articolata su di una superficie di 250 mq. al piano terreno e di 80 mq al 1° piano soppalco.

Per la sua collocazione baricentrica e per l'immediata vicinanza con altre funzioni presenti (Banca, Aula Carle ed ingresso storico su c.so Turati) tale spazio si presta ad essere riconvertito ad uso bar centrale dell'ospedale.

Nel dettaglio gli attuali spazi su cui è articolato questo ambito sono correttamente aggiornati sotto l'aspetto impiantistico elettrico. Risultano da aggiornare invece sotto quello idrico e del condizionamento ambientale, da adeguare alla nuova funzione di somministrazione .

Nel merito degli attuali elementi distributivi ed infrastrutturali gli spazi a disposizione rispondono adeguatamente in quanto comprendono le seguenti funzioni.

Al piano terreno .

- n. 2 aree per il pubblico mirate a distribuzione e somministrazione
- n.1 area preparazione
- n. 1 magazzino al piano terreno
- n.2 locali a disposizione per ufficio / deposito
- spazio disimpegno



Stato attuale: ad oggi questi spazi sono stati dismessi come area farmacia. La superficie è di fatto nel suo complesso adeguata e può consentire con una limitata serie di interventi di manutenzione straordinaria l'avvio dell'attività di che trattasi .

Linee guida progettuali:

Come evidenziato nelle tavole afferenti l'ambito, occorre prioritariamente prevedere al piano terreno le seguenti funzioni :

- area preparazione/cottura /lavaggio .
- area distribuzione caffetteria e prodotti dolciari
- area distribuzione cibi e bevande con tavola calda e fredda
- spazio per utenza al consumo su bancone
- spazio per consumo ai tavoli e mensole con almeno 50 posti a sedere
- punto pagamento con cassa automatica
- punto pagamento con operatore
- spazio ad uso edicola
- spazio vendita articoli per igiene personale e di supporto
- magazzino derrate
- spazio office
- nuovo servizio igienico per il pubblico e relativo antibagno

Caratteri tipologici d'insieme

Lo stato attuale presenta già una serie di aperture di collegamento dei setti murari esistenti per garantire il necessario passaggio funzionale del personale assegnato e per l'utenza. L'attuale piano primo (quota soppalco) presenta già le caratteristiche di spogliatoio e servizi igienici per il personale oltre a spazio deposito, funzionale alle nuove necessità commerciali .



Sede legale: Via Magellano, 1 - 10128 TORINO - Tel. +39 011.508.1111 - www.mauriziano.it - P.I./Cod. Fisc. 09059340019

Come evidenziato nella planimetria architettonica allegata, gli spazi andranno articolati secondo 2 zone lineari distinte: una quindi relativa alla preparazione, cottura e lavaggio separata, l'altra assegnata al pubblico con tutte le infrastrutture necessarie, compresi i posti a sedere.

Assoluta attenzione andrà posta nella diversificazione dei percorsi del personale assegnato, dell'utenza e delle provviste, articolati sul pulito e sullo sporco, il tutto nel rispetto delle norme HACCP e quindi dell'autorizzabilità dell'attività in questione.

Il volume messo a disposizione per la presente iniziativa andrà pertanto rispettato nel suo insieme, evitando quindi alterazioni degli attuali soffitti in muratura e mantenendo parimenti le zone attualmente controsoffittate per contenere le indispensabili distribuzioni impiantistiche.

Riguardo ai serramenti perimetrali su c.so Turati, questi sono da mantenere nel loro corretto stato attuale, senza modificazioni di alcun genere.

NB: Tutte le scelte cromatiche relative alle eventuali nuove pavimentazioni, zoccolature, rivestimenti, soffitti, serramenti interni ed esterni, davanzali e controsoffittature dovranno essere preventivamente valutate ed autorizzate dal Servizio Tecnico dell'Azienda Ospedaliera.

Arredi

Il bancone multifunzione, articolato secondo uno schema ad L, dovrà contenere al suo interno le indispensabili vetrine espositrici anche refrigerate ed andrà articolato nel modo seguente:

- un lato dedicato alla caffetteria e quindi caratterizzato da una tipologia di consumo breve;
- l'altro lato invece dedicato alla tavola calda e fredda ed invece orientato verso la zona arredata con tavolini e sedie per una consumazione più lenta.

Il bancone dovrà essere realizzato con materiali facilmente igienizzabili, robusti ed in grado di garantire l'utilizzo del servizio bar anche da persone su sedie a ruote.

Particolare attenzione quindi andrà posta per tale esigenza sia all'altezza dei piani di appoggio e sia alla visibilità dei prodotti esposti.



Sede legale: Via Magellano, 1 - 10128 TORINO - Tel. +39 011.508.1111 - www.mauriziano.it - P.I./Cod. Fisc. 09059340019

Conseguentemente gli arredi del bar (tavolini, sedie, mensole, sgabelli ,vetrine ecc.) andranno concepiti con le seguenti caratteristiche :

- assenza di spigoli ed elementi di pericolosità
- robustezza strutturale
- aspetto estetico consono al contesto architettonico storico del presidio
- facilità di igienizzazione
- adeguate caratteristiche funzionali in termini di altezza e di superficie utile
- versatilità d'impiego
- quote ergonomiche adeguate all'utilizzo anche alle persone diversamente abili .

Area di preparazione

Dovrà rispondere ai requisiti richiesti per l' autorizzabilità dell'attività e dovrà essere dotata di tutte quelle attrezzature ed arredi adeguati alla funzionalità del nuovo servizio bar (stoccaggio prodotti congelati, prodotti di frigo, dispense ecc..).

Per ovvie ragioni di sicurezza, per i gruppi di cottura non è prevista l'alimentazione a gas metano, ma esclusivamente ad energia elettrica.

Particolare attenzione andrà posta alle pavimentazioni ed ai rivestimenti della zona in oggetto, che dovranno rispondere a caratteristiche di igienizzabilità, lavabilità complessiva e calpestio antiscivolo.

Sono da adeguare, rispetto all'attuale consistenza, l'impianto idrico e quello della climatizzazione, compresa l'installazione di apposita canna fumaria interna per l'estrazione aria delle cappe



NUOVO BAR

CATEGORIE DI OPERE

- Realizzazione impianto idrico e di scarico secondo le nuove necessità funzionali
- Fornitura e posa di nuova pavimentazione antiscivolo R9 in gres porcellanato ad uso piano di calpestio nelle zone preparazione
- Realizzazione delle opere di adeguamento dell'impianto di ventilazione-condizionamento per l'intero ambito secondo gli standard vigenti per l'autorizzazione al funzionamento degli esercizi commerciali della categoria prevista (vedi specifiche tecniche)
- Verifica dell'impianto elettrico esistente ed adeguamento dello stesso alle esigenze dell'attività prevista dell'intero ambito (luce, F.M., telefoni, dati, impianti speciali) secondo norma Cei 64/8 (vedi specifiche tecniche)
- Complessiva tinteggiatura delle pareti dei locali messi a disposizione con l'utilizzo di smalto all'acqua a garanzia della necessaria igienizzabilità
- Formazione di un nuovo servizio igienico per il pubblico e relativo antibagno al piano rialzato
- Fornitura e posa di serie completa di arredi fissi e mobili atti a garantire la completa funzionalità dell'esercizio commerciale unitamente alla sua autorizzazione amministrativa

N.B.: Le tavole allegate descrivono le caratteristiche dimensionali, distributive e funzionali per l'ambito in oggetto ; le ditte concorrenti dovranno sviluppare la relazione specifica di recepimento delle linee guida qui evidenziate .

Nell'ambito messo a disposizione (vano intercapedine) è indispensabile riservare uno spazio ad uso tecnico per l'inserimento della CTA per il condizionamento del locale bar unitamente al ventilatore cassonato di ripresa per l'estrazione dell'aria .



REQUISITI TECNICI

IMPIANTI ELETTRICI- DATI- FONIA - RILEV. INCENDI

SPECIFICHE TECNICHE

Bar e locali annessi

Verifica ed adeguamento funzionale delle attuali dotazioni sulla base delle esigenze della nuova attività, compresa la necessaria installazione di nuova illuminazione a led .

L'aggiudicatario dovrà presentare idoneo progetto di modica ed integrazione dell'esistente e quindi a seguito della relativa approvazione effettuare le opere previste, quindi consegnare as built, dichiarazioni di conformità , schede tecniche e relazioni come previsto da norme specifiche vigenti .

SPECIFICHE TECNICHE IMPIANTO RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

Ambito nuovo Bar

Sulla base delle dotazioni esistenti (as built dello stato attuale / split canalizzati) occorre prevedere nel volume assegnato al nuovo bar un impianto termomeccanico del tipo ad "aria primaria (nuova uta e fan coils oltre a ventilatore cassonato per la ripresa dell'aria) .

Nel dettaglio occorre realizzare un sistema misto con UTA collocata nell'intercapedine dei locali a servizio del bar al piano sottostante.

Tale impianto prevederà inoltre fan coils per riscaldamento/raffrescamento.

Le condizioni termogrometriche esterne per il corretto dimensionamento della CTA saranno le seguenti :

- almeno 5 vol/h di ricambi aria nel locale bar.

- estrazione pari a 30 vol/h del locale preparazione /cucina tramite cappa assegnata alle esalazioni di cucina/forni /preparazioni/bancone/tostapane/ecc... .

Il tutto quindi con graduale pressione negativa nel locale bar rispetto al volume del corridoio centrale con max pressione negativa nel locale cappa .

Nei locali wc presenti al 1° piano soppalco occorre garantire un'estrazione aria pari a 12 vol/h

N.B. per l'esalazione dei fumi/vapori di cucina e del bar va realizzata (con progetto specifico) idonea canna fumaria .

Queste sono le condizioni microclimatiche richieste per i locali in oggetto:



Sede legale: Via Magellano, 1 - 10128 TORINO - Tel. +39 011.508.1111 - www.mauriziano.it - P.I./Cod. Fisc. 09059340019

- Temperatura inv./estiva 20-24°C
- Umidità 40/60%
- Velocità dell'aria sugli anemostati: 0,05-0,15 m/sec.

Da realizzare: linee idriche C/F per la UTA, .

Linea di alimentazione elettrica della UTA da prevedere ex novo.

La collocazione funzionale dei fan coils (almeno 6 complessivamente) dovrà essere coerente con le funzioni progettuali, l'ubicazione dell'area preparazione/cottura nonché quelle di somministrazione, consumo e accoglienza.

Eliminazione delle vecchie dotazione aerauliche (canali e split).

Distribuzione e ripresa aria da rifare .

Allo scopo di mantenere l'uniformità presente nella struttura ospedaliera è necessario che la strumentazione per la gestione e il controllo della UTA sia della SIEMENS mod. DESIGO .

SPECIFICHE TECNICHE IMPIANTI IDRICI

Area nuovo Bar

a) Per le linee di carico acqua ig. sanitaria C/F, le stesse possono essere derivate dal piano seminterrato dell'area in questione. La qualificazione e la collocazione dei punti funzionali di prelievo nell'area bar (area banconi/zona preparazione/zona distribuzione) è in funzione del progetto funzionale del nuovo bar, a carico dei singoli concorrenti.

b) Per gli scarichi si evidenzia che al piano sottostante, quota orizzontamento voltato, è presente la linea dedicata alla raccolta delle acque reflue bianche.

Prescrizioni costruttive:

- linee di carico acqua sanitaria C/F: tubo multistrato
- linee di scarico: Geberit o similari

N.B. importante lasciare a disposizione punti/pozzetti di ispezione nelle nuove linee di scarico, unitamente a nuove valvole per la gestione (apertura/chiusura) delle linee di carico.

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI

Stanti gli specifici utilizzi dei locali in progetto, vengono richiesti materiali d'altissima qualità e conseguente certificazione per l'uso richiesto.

In sintesi:

- per il nuovo locale bar può essere mantenuto l'attuale pavimento in legno multistrato
- le pareti perimetrali dovranno essere dotate di sguscia . Da prevedere una zoccolatura igienizzabile bassa (anche tipo boiserie o similari nella parte inferiore delle pareti del locale bar sino ad altezza dei davanzali . Sono chiaramente da evitare dislivelli, scalini e discontinuità del piano di calpestio rispetto al Corridoio Turati antistante il nuovo bar.
- nel locale di lavorazione per preparazione, lavaggio, cottura andrà prevista idonea pavimentazione in gres porcellanato del tipo lavabile antiscivolo, con raccordo a sguscia tra pavimentazione e pareti perimetrali, con idoneo rivestimento ceramico lavabile sino ad almeno h. 2.00mt .



VENDING

Requisiti minimi necessari per la collocazione funzionale dei distributori automatici .

Nella specifica serie grafica sono evidenziati gli ambiti in cui occorre collocare i distributori automatici a servizio dell'utenza ospedaliera .

Complessivamente sono così articolati :

- 12 punti al piano terreno
- 2 punti al 1° piano
- 1 punto al 2° piano
- 1 punto al piano seminterrato

Ogni punto di vending in ospedale dovrà di fatto costituire un'area break con un innovativo e gradevole aspetto estetico e funzionale, con carattere modulare integrato (tipo monoblocco)

NB: Sono da evitare soluzioni caratterizzate da singoli distributori affiancati ed aventi altezze e dimensioni diverse con esigui spazi di risulta difficili da pulire ed esteticamente sgradevoli .

Ogni distributore automatico dovrà essere dotato dei più aggiornati sistemi di pagamento, che vanno dalle banconote cartacee alle monete, oltre alle tessere prepagate, alle chiavette e carte .

La tipologia dei distributori dovrà articolarsi sulla base delle seguenti minime categorie di prodotto:

- bevande calde , caffetteria
- bevande fredde, bibite, acqua minerale
- panini
- snack dolci ,biscotti, ecc...
- snack salati, crackers, ecc...



Sede legale: Via Magellano, 1 - 10128 TORINO - Tel. +39 011.508.1111 - www.mauriziano.it - P.I./Cod. Fisc. 09059340019

Detti distributori dovranno essere regolarmente marcati CE , quotidianamente monitorati e riforniti sulla base delle effettive necessità e consumi riscontrati nella struttura ospedaliera .

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere nei tempi previsti alla riparazione/sostituzione degli stessi in caso di guasto/fuori servizio .

Criteri generali prescrittivi per la realizzazione del nuovo locale bar .

(Autorizzazione preventiva della Soprintendenza ai Beni Architettonici del Piemonte ai sensi degli artt. 21 – 22 D.lgs. 42/2004 e smi)

Premesso che l'immobile in oggetto (Ospedale Umberto I di Torino) rientra tra i complessi storici sottoposti a tutela per gli effetti del combinato disposto artt. 10 – 12 del D.Lgs. 42/2004 e smi, gli interventi edilizi comportano il preventivo parere autorizzativo della competente Soprintendenza ai Beni Architettonici del Piemonte ; stante l'attuale condizione dei locali in oggetto non occorre intraprendere modificazioni estetiche e funzionali tali da alterare l'insieme architettonico presente..

Tuttavia si riporta qui di seguito una breve sintesi dei criteri da seguire da parte dei concorrenti per una corretta interpretazione degli spazi assegnati:

- 1) rispetto dell'impostazione tipologica generale dell'ambito storico, con le sue strutture murarie in elevazione ed i relativi orizzontamenti voltati d'origine;
- 2) rispetto delle aperture esistenti sulla facciata con i serramenti perimetrali esterni ed interni lato corridoio ancora presenti;
- 3) idoneo utilizzo dei materiali di finitura proposti in progetto (pavimentazioni, rivestimenti, decorazioni) compatibili ed allineati al contesto storico sul quale questa iniziativa è articolata;
- 4) serramenti interni: ove previsti vanno concepiti nel rispetto del contesto architettonico storico del complesso ospedaliero del pad. 12;
- 5) arredi generali: dovranno anch'essi essere opportunamente definiti per il loro corretto inserimento funzionale del contesto storico di che trattasi;
- 6) insegne: le medesime considerazioni valgono per le proposte relative alle insegne riguardanti l'attività commerciale in oggetto che dovranno essere compatibili con il carattere degli ambienti interessati e preventivamente approvate dall'Azienda ospedaliera.

TASSATIVE PROCEDURE DA RISPETTARE PER TUTTE LE CANTIERAZIONI AVVIATE IN AMBITO OSPEDALIERO

PREVENZIONE CONTRO L'ASPERGILLO





1. Realizzazione tassativa di barriere fisiche impermeabili allo scopo di impedire propagazioni accidentali di polveri derivanti dalle lavorazioni edili.
2. Attivazione di sistemi di depressione (pressione negativa) delle aree di cantiere rispetto alle zone limitrofe (ove possibile in termini logistici ed economici).
3. Definizione di passaggi preferenziali dedicati alle aree di lavoro; da evitare le sovrapposizioni di percorso tra utenti dell'ospedale con il personale sanitario e maestranze (operai), quale potenziale veicolo di diffusione delle polveri (vestiti, scarpe, tessuti, ecc.).
4. Definizione puntuale, fisica e metodica delle zone di cantierazione necessarie nelle aree esterne di pertinenza dell'ospedale, mediante apposite barriere strutturali.
5. Segnalazione chiara e visibile della presenza del cantiere con tassativo divieto di ingresso ai non addetti ai lavori.
6. Igienizzazione delle aree interessate dallo svolgimento dei lavori, alla conclusione degli stessi, prima di permettere l'utilizzo da parte dell'attività sanitaria.
7. Metodico e tassativo mantenimento della condizione di elevata umidità nelle aree interessate da attività edile (demolizioni di murature, intonaci, rivestimenti, rimozione di pavimenti, caldane, ecc.) mediante bagnamento/spruzzatura di acqua.
8. Sollecita rimozione dei materiali di risulta delle lavorazioni di cantiere verso le pubbliche discariche.
9. Metodica gestione delle opere relative alle superfici esterne (aree di pertinenza del complesso ospedaliero) con vigilanza sulla possibile emissione di polveri e continuativa irrorazione d'acqua sulle parti oggetto di intervento, scavi, depositi temporanei di terreno di riporto, ecc..
10. Protezione del terreno a cielo aperto (scavi per interramento cavi, tubature, realizzazioni varie, ecc..) mediante utilizzo di teli in nylon allo scopo di evitare polverosità e dilatamento da pioggia.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA



