



Provincia
Autonoma di Trento

Comune
di Rovereto



Progetto

EX MANIFATTURA TABACCHI A ROVERETO
p.ed. 1/11 sub. 4 C.C. Sacco
Progetto di arredo del bar-caffetteria "Orologio"

PROGETTO ARCHITETTONICO

Contenuto

RELAZIONE TECNICA

Tavola n.

PA.01

Data
febbraio 2020

Scala
/

Committente

Progettista

Timbro e firma del progettista

TRENTINO SVILUPPO S.p.a.
Partita Iva 00123240228
38068 - Rovereto
via F. Zeni, 8
tel. 0464 443111

TRENTINOSVILUPPO
IMPRESA INNOVAZIONE MARKETING TERRITORIALE

Dr. Arch.
Laura Zamboni
C.F. ZMBLRA81E47L378S
Partita Iva 02059200226


LAURA ZAMBONI
architetto
38060 - Besenello
loc. Compet, 36
tel. 340 3071287
info@laurazamboni.it



Laura Zamboni

Revisioni

Approvazioni

1. PREMESSA

Gli elaborati tecnici allegati alla presente relazione hanno per oggetto la compiuta definizione grafica e disposizione planimetrica degli elementi di arredo, elettrodomestici, e accessori che andranno a caratterizzare gli spazi del bar-caffetteria situato all'interno del compendio ex Manifattura Tabacchi a Rovereto. Il locale, di proprietà della società Trentino Sviluppo S.p.a., si trova a piano terra, lato ovest, dell'edificio denominato "dell'Orologio" e sarà ad uso esclusivo interno alla ex Manifattura: la posizione risulta centrale rispetto alle agli edifici storici dell'ambito A ed i fabbricati in fase di realizzazione dell'ambito B.

Gli spazi destinati all'attività in oggetto risultano a gennaio 2020 in fase di ristrutturazione, secondo il progetto definitivo ed esecutivo dd. marzo 2019, redatto, per la parte architettonica, dalla scrivente arch. Laura Zamboni, per la parte impiantistica, dall'ing. Guido Borsi e dal per. ind. Luca Prezzi.

I lavori in corso prevedono la realizzazione di nuovi servizi igienici (a servizio degli utenti e del personale), la sostituzione dei serramenti, il rifacimento dell'apparato impiantistico (elettrico ed idraulico), completo della predisposizione per gli allacciamenti di elettrodomestici ed apparecchiature tecniche di bar e cucina, un nuovo sistema di riscaldamento/raffrescamento ad aria, l'installazione dei corpi illuminanti, l'intonacatura e tinteggiatura delle superfici murarie, infine la piastrellatura dei locali.

2. DESCRIZIONE DEI LOCALI

I locali da arredare saranno pronti per l'arredo completamente rinnovati, sia dal punto di vista architettonico sia dal punto di vista impiantistico ed avranno ottime prestazioni a livello di comfort abitativo.

Nello specifico, il locale bar-caffetteria, così come progettato, è stato dimensionato per ospitare circa n. 75 coperti e sarà destinato ad un utilizzo interno prevalentemente giornaliero per la preparazione, la somministrazione ed il consumo di colazioni, pranzi veloci, aperitivi, buffet e cene.

Gli spazi sono costituiti da:

- a. Sala comune destinata alla consumazione o al relax, completa di arredi ed elementi accessori;
- b. Bancone bar per distribuzione di cibi e bevande, completo di vetrinetta espositiva, elettrodomestici, accessori e lampade tecniche integrate nell'arredo;

c. Cucina per preparazione/riscaldamento dei cibi, completa di elettrodomestici, accessori e lampade tecniche integrate nell'arredo.

La zona del bancone e quella della cucina saranno dotate di pedana rialzata h finito 12 cm, realizzata con sottostruttura in legno di abete e pannelli idonei a sopportare i carichi previsti dagli elementi di arredo, con piano di calpestio rivestito in gomma antiscivolo;

d. Servizi igienici: accessibili sia dalla sala consumazione, sia dall'atrio principale dell'edificio dell'Orologio, dove è prevista l'installazione di alcune mensole porta-oggetti - piano lavabo e di uno specchio nell'anti-bagno comune (vedi relative voci del CME).

3. SALA CONSUMAZIONE

La sala è caratterizzata da un sistema di pilastri in conci di pietra che sorreggono arcate e volte a crociera. Lungo il suo perimetro, accanto alle finestre, saranno disposti i tavoli per la consumazione di pranzi e bevande. Inoltre, tra una fila di colonne e l'altra, in posizione centrale rispetto al locale, saranno collocati due tavoli alti con sgabelli, pensati per il consumo veloce degli alimenti.

Nell'angolo a destra dell'ingresso, verranno disposti alcuni divanetti e poltroncine che costituiranno la zona relax, la quale, all'occorrenza, potrà essere destinata a proiezioni e meeting aziendali.

La sala risulterà così arredata:

- n. 18 tavoli, dimensioni 80 x 80 cm, altezza 75 cm, piano in legno di rovere e base + colonna in acciaio finitura corten (cod. A.01);
- n. 2 tavoli alti, dimensioni 360 x 90 cm, altezza 110 cm, piano in legno di rovere e telaio costituito da traversi e piantoni in acciaio finitura corten (cod. A.02);
- n. 2 tavolini con angoli arrotondati per zona relax, dimensioni 120 x 60, altezza 50 cm, piano in legno di rovere e base in acciaio finitura corten (cod. A.03);
- n. 54 sedie in frassino con gambe in legno massello, schienale e seduta in multistrato, eventualmente imbottita; divise in n. 3 colori di finitura laccate a poro aperto a scelta della D.L. (n. 18 azzurro; n. 18 verde; n. 18 greige) (cod. A.04);
- n. 28 sgabelli h 80 cm, con sedili regolabili in altezza e struttura a 4 gambe dotata di anello poggiapiedi in metallo; realizzati in legno di frassino laccato a poro aperto colore greige a scelta della D.L. (cod. A.05);
- n. 4 divanetti con seduta e schienale imbottiti, rivestimento in tessuto, telaio con 4 gambe in faggio tinto rovere, dimensioni circa 150 x 70 cm, h seduta 43 cm; tessuto di rivestimento in polipropilene o s.m. a scelta della D.L. (n. 2 pz colori azzurro, n. 2 pz. colore verde) (cod. A.06);

- n. 4 poltroncine con seduta e schienale imbottiti, rivestimento in tessuto idrorepellente, telaio con 4 gambe in faggio tinto rovere, dimensioni circa 85 x 74 cm, h seduta 42 cm; tessuto di rivestimento in polipropilene o s.m. a scelta della D.L. (n. 3 pz colori azzurro, n. 2 pz. colore verde) (cod. A.07);
- n. 1 guardaroba a giorno, dimensioni 230 x h180 x p 50-60 cm, realizzato in legno di rovere e palo porta abiti in acciaio finitura corten (cod. A.08);
- n. 11 cassonature per rivestimento di ventilconvettori, costituite da: pannello frontale in legno di rovere naturale e lamiera sagomata, verniciata, forata superiore, entrambi da installare su idonei supporti metallici, tinta e finitura a scelta della D.L.. Anta apribile per ispezione impianti ricavata in luce nel pannello frontale (lato destro) con cerniere e chiusura a scomparsa.

Le schede grafiche allegate alla presente relazione rappresentano in maniera dettagliata le caratteristiche degli elementi sopra esposti.

4. BANCONE E DISTRIBUZIONE

Elemento centrale rispetto al locale, il bancone si incastona tra i pilastri in pietra nella parte sinistra della sala. Sarà costituito da tre stecche perimetrali, da un'isola centrale e da un sistema di mensole quale divisorio con la cucina retrostante.

Sia nella zona bar sia nella zona cucina, verrà realizzata una pedana con altezza del piano finito 12 cm, su struttura di travetti e pannelli in legno (certificati e di ottima qualità), con min. n. 2 pozzetti per ispezionamento degli impianti. Il bordo perimetrale di finitura delle parti visibili sarà in profilato di acciaio a "L", fissato con viti a filo. La pedana sarà rivestita in gomma antifiscivolo e idonea all'uso in ambienti atti alla manipolazione di cibi e bevande.

Gli elementi del banco bar saranno costruiti su robusta ossatura di pannelli in multistrato certificati di ottima qualità, con rivestimento del fronte lato operatore in laminato e interno dei vani in laminato plastico. I piani di lavoro saranno in acciaio inox, completi di alzata. Il piano di mescita sarà realizzato in legno di rovere verniciato antigraffio e anti-usura. Il frontale verrà realizzato in piastrelle decorative fornite dall'appaltatore, da applicare sul pannello verticale in multistrato, come da disegni di progetto.

I mobili del BANCO BAR dovranno comprendere:

- n. 1 cella frigorifera a 4 vani, ventilata da incasso, realizzata con struttura schiumata in monoblocco con poliuretano, dotata di refrigerazione ventilata e termostato digitale. Completa di n. 2 sportelli a battente e n. 2 batterie di cassette. Completa di impianto

refrigerante remoto da collocare nel locale cucina. Dimensioni indicative cella 200 x 68 x h 77 cm;

- n. 1 vasca refrigerata drop-in ventilata da incasso +4°/+10° C con motore a bordo, dimensioni indicative 175 x 80 cm, realizzata con monoscocca integrale interamente in acciaio inox e isolamento in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC. Castello vetri in cristallo temperato con porte scorrevoli in policarbonato;
- n. 1 vasca refrigerata per inserimento bottiglie nel piano;
- n. 1 zona spinaggio completa di allacci;
- ante e cassette neutri, finiture standard a scelta della committenza.

L'ISOLA CENTRALE retrobanco, posizionata come da planimetria, sarà costruita su robusta ossatura di pannelli in multistrato certificati di ottima qualità, con rivestimento del fronte lato operatore in laminato e interno dei vani in laminato plastico, piano di lavoro in acciaio inox, per formare un mobile bifacciale dalle seguenti caratteristiche:

- lato banco organizzato come zona caffè, con cassetto batti-filtro, cassetto neutro e tramoggia rifiuti in acciaio inox (macchine caffè e macina caffè escluse);
- lato cucina organizzato come zona lavaggio con lavello in acciaio inox e macchina lavabicchieri installata in apposito vano, composto da cassero in acciaio con fondo per il contenimento accidentale di acqua; tramoggia rifiuti e ante neutre, con finiture standard a scelta della committenza.

La DIVISORIA tra zona bar e cucina sarà realizzata con pannelli di rovere stratificato verniciato naturale, fissati su idoneo telaio da ancorare al pavimento e alla muratura, secondo il disegno tecnico allegato. Sulla divisoria sarà montato un sistema di mensole portabottiglie in lamiera di acciaio finitura corten.

5. CUCINA

La cucina verrà installata nel locale retrostante la zona bar; sarà collegata direttamente a questa, ma sarà accessibile anche dalla sala consumazione tramite porta a battente.

Sarà dotata di idonee attrezzature per la preparazione degli alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. In particolare:

- tavolo refrigerato con motore a bordo;
- tavoli armadiati in acciaio inox e porte scorrevoli dotati di vasche e cassettoni;
- piastra ad induzione;
- piastra panini;
- forno a convezione elettrico;
- cappa a parete;

- affettatrice;
- pattumiere con pedale;
- lavastoviglie frontale con supporto.

Per le specifiche tecniche dei singoli elementi, si rimanda alle voci del computo metrico allegato.

6. CARATTERISTICHE TECNICHE DEGLI ARREDI

Gli elementi realizzati con legno di rovere dovranno avere le stesse caratteristiche di lavorazione e finitura. Dovranno essere utilizzati pannelli stratificati impiallacciati in rovere spazzolato e verniciato come da disegni tecnici allegati ed indicazioni della committenza. E' preferibile la provenienza da foreste certificate PEFC.

I pannelli dovranno avere un basso contenuto di formaldeide classe E1; per gli incollaggi e per le verniciature si dovrà avere un basso contenuto di composti organici volatili (COV) ed attenersi agli standard ecologici vigenti Pan GPP DM Ambiente 11/01/2017 G.U. serie generale n. 23 del 11/01/2017.

Tutto l'arredo dovrà rispondere alle vigenti norme in materia di Arredo di locali pubblici quali bar, ristoranti e alberghi. Le attrezzature dovranno essere certificate e collaudate in base alle norme vigenti ed essere in possesso del marchio di conformità CE.

Laddove indicato (piani di lavoro, mensole, ...), dovranno essere comprese fornitura ed installazione di illuminazione con strip LED di adeguata potenza, adeguatamente collegata all' impianto elettrico esistente.

SPECIFICHE TECNICHE:

- Ogni componente dovrà essere eseguito a regola d'arte e accompagnato da regolare certificazione (norme CEI UNI CIG), marchio CE in conformità al D.lgs. 81/2008 e secondo le norme del PAN GPP DM ambiente 11/01/2017 G.U. serie generale n. 23 del 11/01/2017;

- l'arredo dovrà essere eseguito con metodologie produttive in totale rispetto dell'ambiente e secondo i criteri delle specifiche normative vigenti dell'Unione Europea. Le attrezzature ed ogni elemento necessario dovranno riportare la marchiatura CE con la relativa certificazione allegata;

- tutte le parti a contatto con operatori o fruitori del locale dovranno essere realizzate in modo da evitare lesioni personali o danni vari, assicurandosi di non avere quindi bordi taglienti o superfici grezze, rispettando gli standard antinfortunistici vigenti;

- gli incollaggi e gli assemblaggi in loco e durante le varie fasi di produzione dovranno essere effettuati con collanti, schiumati, resine o vernici con un basso contenuto di formaldeide e tali da non rilasciare nel tempo sostanze nocive alla salute (COV);

- le parti strutturali dovranno essere realizzate con pannelli in multistrato in legno, certificati e di ottima qualità classe E1. Spessore adeguato, min. 18 mm, rivestiti su tutti i lati visibili in laminato antigraffio con colore e finitura a scelta della committenza. Non è ammesso l'uso di pannelli conglomerati di legno (truciolari) nella realizzazione dell'arredo;

- le finiture degli elementi con indicato "legno di rovere a vista" (piano di mescita del bancone, piano dei tavoli, pannelli divisorii, mobile guardaroba, parete divisoria bar-cucina) dovranno essere in legno massello o impiallacciatura di rovere naturale nodato, verniciato trasparente antigraffio (vernice a basso contenuto di composti organici volatili), tinta a scelta della committenza;

- i componenti dell'arredo come frigoriferi e vetrine espositive, i piani di lavoro di banco, retro banco e cucina dovranno essere realizzati in acciaio AISI 304, spessore minimo 8/10, così come il cassero di contenimento lavabicchieri e il piano inferiore dei lavelli;

- gli accessori di montaggio quali cremagliere, maniglie, cerniere, supporti, binari per cassette, ecc... dovranno essere di ottima qualità e realizzati in acciaio inox o verniciato;

- nei mobili dovranno essere compresi: predisposizioni e/o fori per passaggio cavi, tubi e componenti per scarico e alimentazione, allacciamenti agli impianti esistenti, collaudo e cablaggio;

- ogni apparecchiatura tecnica dovrà essere dotata di manuale di istruzione e certificazioni a norma di legge;

- al termine di utilizzo dei componenti dell'arredo, gli stessi, in ogni loro parte, dovranno poter essere smontati e riciclati o recuperati per altri fini. In particolare: alluminio, acciaio, legno, vetro, plastica e tessuti, ad esclusione di parti rivestite in laminato.

il progettista

arch. Laura Zamboni

