

UNIVERSITA' DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA

Viale Europa Località Germaneto

CATANZARO

APPALTO SERVIZIO MENSA

Documento Guida alla Progettazione

Il Responsabile del Procedimento

Il Direttore Generale (Dott. Roberto Sigilli)

Elaborazione a cura dell'Ufficio Tecnico

Il Responsabile dell'Ufficio Tecnico

(Ing. ~~Rosario~~ Punturiero)

Catanzaro li

04 OTT 2013



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI “MAGNA GRÆCIA” DI CATANZARO

APPALTO SERVIZIO MENSA UNIVERSITARIA

DOCUMENTO GUIDA ALLA PROGETTAZIONE

Stato attuale

Gli edifici nel Campus di Germaneto sono stati concepiti per rendere immediato e continuo il flusso di uomini e saperi. L'edificio dell'Area Medica e delle Bioscienze ospita da un lato le attività didattiche dei corsi di Laurea in Medicina e Chirurgia, Biotecnologia, Ingegneria Biomedica, Professioni Sanitarie e di Farmacia, e dall'altro le attività assistenziali del Policlinico Universitario e del Centro oncologico d'eccellenza, collegati mediante passerelle pedonali che avvicinano ricerca di laboratorio, didattica ed assistenza clinica. Sempre all'interno del Campus, nell'edificio dell'area Giuridica, Economica e delle Scienze Sociali trovano sede i relativi corsi di laurea nonché quelli di interateneo del settore economico e sociale.

Sono in costruzione due lotti di residenze studentesche previsti nel Master Plan del Campus. Il primo lotto è in fase avanzata di realizzazione nell'area retrostante l'Edificio dell'Area giuridica, economica e delle scienze sociali del Campus. I due lotti di residenze studentesche prevedono ciascuno 120 posti alloggio disponibili, su un totale di 96 camere, di cui 72 sono singole, con servizi e spazi comuni di supporto, e 24 doppie. Il progetto complessivo prevede la realizzazione di 12 “blocchi alloggio” messi in collegamento tra loro. All'interno sono previste aree funzionali per servizi culturali, didattici e ricreativi: aule studio, sala riunioni, sala lettura, biblioteca, sala video, sala musica, sale multimediali e postazioni internet, palestra e bar.

All'interno del Campus sono presente, altresì, un campo da calcio regolamentare in erba, un campo polivalente per calcio a cinque, pallacanestro, pallavolo e pallamano, un campo da tennis, un edificio spogliatoi e servizi e un parcheggio. A questo primo lotto funzionale di strutture sportive seguirà la costruzione di ulteriori impianti: un secondo campo da calcio regolamentare con pista di atletica, spogliatoi e tribune per spettatori, una palestra e una piscina coperta, un club house e un parco verde attrezzato con aree di sosta e di ristoro, piste ciclabili e percorsi aperti per lo jogging.

La potenziale utenza del servizio mensa è attualmente costituita da:

- gli studenti regolarmente iscritti presso l'Ateneo e ai corsi di specializzazione, di dottorato di ricerca, ecc.;
- Il personale docente e non docente dipendente dalla Stazione Appaltante.
- Il personale dipendente dalla Fondazione Universitaria “Magna Græcia” di Catanzaro;
- Il personale dipendente dall'Azienda Ospedaliera Policlinico “Mater Domini” di Catanzaro;
- Il personale dipendente dalla Fondazione “Centro Oncologico” T. Campanella di Catanzaro;
- I pazienti, e i loro parenti, in cura presso il Policlinico Universitario;

- Eventuali ospiti esterni autorizzati;

Allo stato attuale, oltre ad alcuni distributori automatici di bevande calde e fredde, snack, dolci e salati dislocati in tutto il Campus, sono presenti due Bar/Tavola calda, rispettivamente, al livello 3 dell'Edificio Clinico e al livello -1 dell'Edificio Preclinico - Corpo G, adiacente agli Uffici delle Segreterie Studenti. Un terzo Bar/Tavola calda è dislocato al livello 0 dell'Edificio Aule dell'Area Giuridica Economica e delle Scienze Sociali.

A fronte di una popolazione complessiva di circa 12.000 persone, nell'anno accademico 2012/2013 il numero dei buoni pasto erogati dall'Agenzia per il Diritto alla Studio Universitario della Regione Calabria, a favore degli studenti, sono stati complessivamente i seguenti:

- 1. Gennaio 4012**
- 2. Febbraio 5122**
- 3. Marzo 5424**
- 4. Aprile 4648**
- 5. Maggio 6257**
- 6. Giugno 5094**
- 7. Luglio 3566**
- 8. Agosto 0 (servizio non erogato)**
- 9. Settembre 415**
- 10. Ottobre 3906**
- 11. Novembre 6956**
- 12. Dicembre 4782**

Il numero medio degli utenti (personale tecnico-amministrativo) che nell'anno 2012 hanno usufruito dei buoni pasto distribuiti dall'Università "Magna Græcia" degli Studi di Catanzaro è il seguente:

- 1. Gennaio 1194**
- 2. Febbraio 1109**

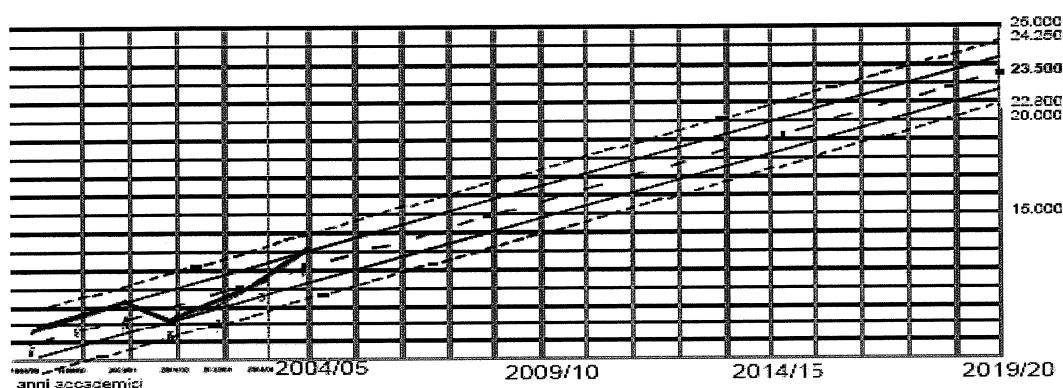
3. Marzo 1197
4. Aprile 1015
5. Maggio 1235
6. Giugno 1034
7. Luglio 1124
8. Agosto 495
9. Settembre 1003
10. Ottobre 1307
11. Novembre 1079
12. Dicembre 816

Il numero medio degli utenti che nell'anno 2012 hanno usufruito dei buoni pasto distribuiti dall'Azienda Ospedaliera "Mater Domini" è il seguente: **14.500**.

Obiettivi generali, Esigenze e bisogni da soddisfare

PREVISIONE DI SVILUPPO

La prefigurazione degli scenari di sviluppo strutturale dell'Ateneo di Catanzaro deriva dalla valutazione della domanda universitaria attuale e futura, la cui stima è stata condotta all'interno delle attività svolte a supporto della redazione del Piano Unitario Preliminare. Facendo riferimento ad altri casi simili nel panorama universitario italiano ed estero, agli strumenti normativi cogenti nell'ambito di riferimento, ai trend evolutivi che si prefigurano per il mercato formativo e occupazionale, e soprattutto agli obiettivi strategici fissati dall'Ateneo, si ipotizza di raggiungere nell'anno accademico 2019-2020 una popolazione studentesca di circa **23.500 studenti**. Le previsioni sono sinteticamente esplicitate dal grafico sottostante, nel quale viene rappresentata la proiezione della domanda partendo dal trend di crescita attuale. Il valore stimato è passibile di una variazione percentuale in più o in meno del 6%, che corrisponde alla fascia superiore e inferiore del diagramma, e corrisponde a valori minimi di 22.800 studenti e valori massimi di 24.250 studenti.



Si precisa, ad ogni buon fine, che la continua evoluzione normativa di riferimento, di fatto potrebbe ridurre il numero dei docenti di ruolo previsti per i prossimi anni rallentando la crescita dell'Ateneo prefigurata. Non è esclusa, pertanto, una situazione di stasi o di crescita molto contenuta nell'immediato futuro.

SPAZI DESTINATI AL SERVIZIO MENSA

Nella tavola n. 1 allegata, sono indicate le aree destinate al servizio mensa. A tal riguardo:

- Gli ascensori che ricadono in detta area sono a servizio esclusivo del trasporto merci e rifiuti e sono gli unici utilizzabili a tal fine;
- I rimanenti ascensori possono essere utilizzati dagli utenti;

Nella tavola n. 2 è indicato un percorso delle merci e dei rifiuti possibile. Il progetto potrà prevederne alternativi ove le norme igieniche lo rendano necessario.

Nella tavola 3_CMC_03 è rappresentato l'impianto di condizionamento attuale, progettato in previsione che l'intero spazio evidenziato nella tavola 1 fosse destinato a sala pranzo. In funzione della riorganizzazione degli spazi, occorrerà una revisione del progetto. I canali di aspirazione delle cucine, inoltre, potranno attraversare il cunicolo attraverso cui è raggiungibile il terrazzo di cui alla tavola 3_C_MC_05.

Tavola 3_CISc_03. Nella posizione indicata dovranno essere installati due misuratori di portata rispettivamente per l'acqua calda e fredda. Ove il punto di prelievo non abbia le caratteristiche richieste, potranno essere individuati altri punti seguendo le indicazioni di cui alla tavola 3_C_ISc_01

Tavola 3_C_ISs_03. I percorsi suggeriti nel disegno vanno completati a livello -1 seguendo le indicazioni di cui alla tavola 3_C_ISs_01

Tavola C_CE_302°. Nella tavola è segnata la posizione del quadro elettrico dal quale potrà essere prelevata l'energia ivi indicata. Se la potenza non fosse sufficiente, se ne potrà derivare altra seguendo le indicazioni di cui alla tavola C_CE_300b.

Ogni ulteriore e più dettagliata informazione e/o sopralluogo potrà essere richiesta all'Ufficio Tecnico dell'Ateneo, previa prenotazione al n° telefonico 0961/3694045 o a mezzo fax al seguente numero: 0961/3694101.

Regole e norme tecniche

Mediante la ristrutturazione ed il completamento dei locali siti al livello uno del corpo C) di cui all'allegato 1), il servizio mensa dovrà soddisfare la domanda di ristorazione all'interno del Campus, domanda che allo stato attuale non trova riscontro se non nei tre bar/tavola calda presenti.

All'interno di tali locali dovrà sorgere una struttura adeguata all'intero ciclo di produzione, distribuzione e consumo dei pasti, dall'arrivo delle derrate alimentari fino allo smaltimento dei rifiuti.

La potenzialità produttiva dovrà essere adeguata alla domanda stimata e comunque non inferiore a 1500 pasti/giorno, salvo dimostrate limitazioni, insufficienze o vincoli presenti nelle strutture che l'Ateneo metterà a disposizione.

Trattandosi di un intervento da eseguire all'interno di un edificio esistente, oltre al rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene, particolare attenzione sarà rivolta ai seguenti aspetti:

1. flussi degli utenti, del personale dipendente, dei fornitori e delle merci. A tal fine avrà priorità l'esigenza di tenere separati il più possibile i rispettivi percorsi ed evitare l'attraversamento di ambienti diversi dal proprio luogo di lavoro o permanenza, soprattutto se si tratta di spazi estranei alla ristorazione. L'accesso diretto ai locali di consumo dei pasti ed un'area di attesa nel caso di affollamento alle linee self service, sono fortemente raccomandati.
2. movimentazione interne cercando di mantenere autonomi e distinti i percorsi degli operatori addetti alle diverse aree e degli utenti (preparazione, conservazione, distribuzione, consumo);
3. passaggi delle reti dell'energia elettrica, delle condotte di scarico dell'acqua reflua e dei fumi, dell'acqua potabile, fino alle dorsali messe a disposizione dall'Ateneo indicate nelle tavole allegate o, ove sia possibile l'acquisto diretto dai pubblici fornitori, fino ai punti delle rispettive consegne. Nel primo caso saranno previsti appositi misuratori di prelievo al fine di determinare i costi da rimborsare all'Ateneo per i rispettivi consumi.
4. rischio di incendi derivante dalla commistione, presente nello stesso edificio, di ambienti a destinazioni diverse e della potenziale propagazione degli incendi stessi tra di essi. A tal riguardo si fa presente che è espressamente vietato l'uso di gas combustibili.
5. consumi energetici, con l'obiettivo di conseguire il maggior risparmio preferendo tecnologie ad alto rendimento.
6. insonorizzazione dei locali adottando soluzioni ad alta efficienza, allo scopo di evitare disturbo alle altre attività presenti nell'edificio.
7. evacuazione dei fumi provenienti dalla cucina evitando il loro spargimento all'interno dell'edificio.
8. percorsi dei fornitori evitando interferenze con il traffico interno al Campus e rendendo autonomo l'accesso dei rispettivi mezzi di trasporto.
9. sito di deposito dei rifiuti da riciclare o da smaltire evitandone la giacenza in prossimità di aree o ambienti frequentati o in cui siano presenti attività di qualunque genere;
10. trattamento dei liquami e dei grassi provenienti dalla preparazione dei pasti e dal lavaggio, prima della loro immissione nella rete fognaria del Campus;
11. distribuzione dei carichi che non dovranno superare i limiti previsti nel progetto strutturale.

12. circolazione dell'aria forzata dell'impianto di condizionamento presente nei locali, evitando interferenze con i fumi provenienti dalla cucina.
13. passaggio a pavimento, se necessario, degli impianti di scarico della cucina e della distribuzione.
14. uso degli ascensori di cui in planimetria riservati alla mensa al fine di prevedere un loro eventuale necessario adeguamento.

NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

1. R.D. 20/12/1928 n. 3298 Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni
2. R.D. 27/7/1934 n. 1265 Approvazione del T.U. delle leggi sanitarie
3. Legge 30/4/1962 n. 283 Modifica di alcuni articoli del T.U. delle leggi sanitarie
4. R.D. 27/7/1934 n. 1265 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
5. D.P.R. 26/3/1980 n. 327.
6. Regolamento di esecuzione della Legge 30/4/1962 n. 283
7. D.P.R. 24/5/1988 n. 236 Attuazione della Dir CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
8. Legge 25/8/1991 n. 287 Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi.
9. D.Lgs 27/1/1992 n. 109 Attuazione delle Dirr. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
10. D.Lgs 27/1/1992 n. 110 Attuazione della Dir 89/108 CEE in materia di alimenti surgelati.
11. D.M. Interno 17/12/1992 n. 564 Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.
12. D.Lgs 30/12/1992 n. 530 Attuazione della Dir. 91/492/CEE sulle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi.
13. D.Lgs 30/12/1992 n. 531 Attuazione della Dir. 91/493/CEE sulle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.
14. D.Lgs 30/12/1992 n. 537 Attuazione della Dir. 92/5//CEE sulla produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale.
15. D.Lgs 3/3/1993 n. 123 Attuazione della Dir. 89/397/CEE sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari.
16. D. Lgs 18/4/1994 n. 286 Attuazione delle Dirr. 91/497/CEE e 91/498/CEE sulla produzione ed immissione nel mercato di carni fresche.
17. D.P.R. 14/7/1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e provincie autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.
18. D.Lgs 26/5/1997 n. 155 Attuazione delle Dirr. 93/43/CEE e 96/3/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari.
19. D.P.R. 14/1/1997 n. 54 Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione nel mercato di latte e di prodotti a base di latte.

20. D.P.R 3/8/1998 n. 309 Regolamento recante norme di attuazione della Dir. 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili all'immissione nel mercato di carni macinate e di preparazione di carni.
21. D.L.gs 30/12/1999 n. 507 depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'art. 1 della L. 25/6/1999 n. 205
22. Reg. CE 28/1/2002 n. 178/2002 Principi e requisiti generali della legislazione alimentare.
23. Reg. CE 29/4/2004 n. 852 igiene dei prodotti alimentari.
24. Reg. CE 29/4/2004 n. 853 norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
25. Reg. CE 29/4/2004 n. 854 Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
26. Reg. CE 29/4/2004 n. 882 Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.
27. D.Lgs 6/11/2007 n. 193 attuazione della direttiva 2007/41/CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

La progettazione preliminare, definitiva ed esecutiva dell'intervento dovrà essere eseguita rispettando tutte le leggi e le normative vigenti in materia di:

NORMATIVE OPERE PUBBLICHE

1. D.Lgs. 163/2006;
2. DPR 207/2010
3. D.M. LL. PP. 145/2000;
4. Legge 10 Dicembre 1981 n. 741 (ulteriori norme per l'accelerazione delle procedure per l'esecuzione di OO.PP) per la parte applicabile;
5. Leggi n. 646/1982, n. 726/1982, n. 936/1982, n. 55/1990, il D.Lgs. 490/94, il DPR 252/1998 ed il D.Lgs. 159/2011 in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
6. La legge 2248/1865 all. F (per le parti ancora in vigore);

ANTINFORTUNISTICA E DI SICUREZZA SUL LAVORO

1. D.Lgs. 15 agosto 1991, n. 277, recante: attuazione delle direttive n. 80/1107/CEE, n. 82/605/CEE, n. 83/477/CEE, n. 86/188/CEE e n. 88/642/CEE, in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti da esposizione ad agenti chimici, fisici e biologici durante il lavoro, a norma dell'articolo 7 della legge 30 luglio 1990, n. 212;
2. DPR 222/2003 "Regolamento sui contenuti minimi dei piani di sicurezza nei cantieri temporanei o mobili;
3. Direttiva 2006/25/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2006, concernente le prescrizioni minime di sicurezza e salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (radiazioni ottiche);
4. Legge comunitaria 2006 del 6 febbraio 2007, n. 13 recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee;
5. Decreto legislativo 257/2007, recante attuazione della direttiva 2004/40/CE sulle prescrizioni minime

di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (campi elettromagnetici);

6. Decreto Legislativo 81/2008 , n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
7. Leggi, Norme, Regolamenti e Disposizioni comunitarie, nazionali, regionali, "tipo" e locali relative all'igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro (cfr. Regolamento Locale di Igiene ecc.).

ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

1. D.Lgs. 24/07/1996 n° 503 – "Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici";
2. Legge 9 gennaio 1989 n.13; "Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati";
3. D.M.L.L.P.P. 14 giugno 1989 n.236; "Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche".

ASPETTI DI PREVENZIONE INCENDI

1. D.M. del 16/02/1982 e s.m.i. - Modificazioni del decreto ministeriale 27 settembre 1965, concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi;
2. D.P.R. n.577 del 27 luglio 1982;
3. D.M. del 30/11/1983 e s.m.i. - Termini, definizioni generali, simboli grafici di prevenzione incendi;
4. Legge 7 dicembre 1984 n. 818 "Nullaosta provvisorio per le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi, modifica degli Artt. 2 e 3 della legge 4 marzo 1982, n.66 e norme integrative dell'ordinamento del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco";
5. D.P.R. del 12/01/1998 n. 37 e s.m.i. - Regolamento recante disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi;
6. D.M. del 04/05/1998 e s.m.i. - Disposizioni relative alle modalità di presentazione ed al contenuto delle domande di prevenzione incendi;
7. D.M. del 10 marzo 1998;
8. Decreto Ministeriale 18 settembre 2002 "Approvazione della Regola Tecnica di Prevenzione Incendi per la Progettazione, la Costruzione e l'Esercizio delle Strutture sanitarie, pubbliche e private";
9. D.M. del 26 agosto 1992, norme di prevenzione incendi per l'edilizia scolastica.

Naturalmente si terrà altresì a riferimento la più generale ed ampia normativa vigente di prevenzione incendi, tra cui si cita (a titolo indicativo e non esauriente):

1. D.M. 16/02/1982 (Determinazione delle attività soggette...);
2. D.M. 30/11/1983 (Termini, definizioni generali e simboli grafici...);
3. D.M. 08/03/1985 (Misure urgenti ed essenziali.. N.O.P.)
4. D.M. 01/02/1986 (Norme per ... la costruzione e l'esercizio di autorimesse e simili)
5. D.M. 16/05/1987 (Norme di sicurezza antincendio per gli edifici di civile abitazione)
6. D.M. 10/03/1998 (Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione...)
7. D.M. 04/05/1998 (Disposizioni relative alle modalità di presentazione...)
8. D.M. 10/03/2005 (Classi di reazione al fuoco per i prodotti da costruzione...)
9. D.M. 15/09/2005 (regola tecnica ... per i vani degli impianti di sollevamento...)

- 10.-D.M. 10 marzo 2005: Classi di reazione al fuoco per i prodotti da costruzione da impiegarsi nelle opere per le quali è prescritto il requisito della sicurezza in caso di incendio;
- 11.-D.M. 15 marzo 2005: Requisiti di reazione al fuoco dei prodotti da costruzione installati in attività disciplinate da specifiche disposizioni tecniche di prevenzione incendi in base al sistema di classificazione europeo;
- 12.D.M. 16 febbraio 2009: Modifiche ed integrazioni al decreto 15 marzo 2005 recante requisiti di reazione al fuoco dei prodotti da costruzione;
- 13.Dovranno inoltre essere considerate le disposizioni del locale Comando dei VV.F. in merito alla prevenzione incendi e tutta la normativa in argomento di carattere nazionale, regionale o locale vigente al momento della progettazione definitiva ed esecutiva.

REQUISITI ACUSTICI

1. Regolamenti di Igiene in vigore nel Comune di Catanzaro;
2. Circolare del Servizio Tecnico Centrale della Presidenza del Consiglio Superiore dei LL.PP. del 30 aprile 1966 n.1769: - "Criteri di valutazione e collaudo dei requisiti acustici nelle costruzioni edilizie";
3. D.P.C.M. 1 marzo 1991: - "Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno";
4. Legge nr.447 del 26 ottobre 1995 - "Legge quadro sull'inquinamento acustico". - Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 14 novembre 1997 - "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore";
5. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 5 dicembre 1997 - "Determinazione dei requisiti acustici passivi degli edifici";
6. UNI EN 12354 - Acustica in edilizia - "valutazione delle prestazioni acustiche di edifici a partire dalle prestazioni di prodotti: parte 1, isolamento del rumore per via aerea tra ambienti; parte 2, isolamento acustico al calpestio tra ambienti; parte 3, isolamento acustico contro il rumore proveniente dall'esterno per via aerea";
7. UNI EN ISO 140-4 - Acustica - "Misurazione dell'isolamento acustico in edifici e di elementi di edificio - Misurazioni in opera dell'isolamento acustico per via aerea tra ambienti";
8. UNI EN ISO 140-7 - Acustica - "Misurazione dell'isolamento acustico in edifici e di elementi di edificio - Misurazioni in opera del livello di rumore di calpestio";
9. UNI EN ISO 717-1 - Acustica: "Valutazione dell'isolamento acustico in edifici e di elementi di edificio; isolamento acustico per via aerea";
10. UNI EN ISO 717-2 - Acustica: "Valutazione dell'isolamento acustico in edifici e di elementi di edificio; isolamento acustico del rumore di calpestio".

CONTENIMENTO DEI CONSUMI ENERGETICI

1. Legge 9 gennaio 1991, n. 10, titolo II, norme per il contenimento dei consumi di energia negli edifici;
2. Decreto del Presidente della Repubblica 26 agosto 1993, n. 412, di attuazione della legge 9 gennaio 1991, n. 10;
3. Legge 1° giugno 2002, n. 120; "Ratifica ed esecuzione del Protocollo di Kyoto alla Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, fatto a Kyoto l' 11 dicembre 1997";
4. Direttiva 2002/91/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2002, sul rendimento energetico nell'edilizia;
5. Legge 23 agosto 2004, n. 239; Riordino del settore energetico;
6. Decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192, recante attuazione della direttiva 2002/91/CE relativa al

rendimento energetico nell'edilizia;

7. Decreto legislativo 29 dicembre 2006, n.311 Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192, recante attuazione della direttiva 2002/91/CE;
8. Decreto legislativo 30 maggio 2008, n. 115, "Attuazione della direttiva 2006/32/CE relativa all'efficienza degli usi finali dell'energia e i servizi energetici e abrogazione della direttiva 93/76/CEE";

STRUTTURE

1. Per le parti specialistiche STRUTTURE si fa rimando alle specifiche sezioni. Solo a titolo esemplificativo e non esauriente, si fa rimando all'osservanza di quanto previsto da:
2. D. M. 14 gennaio 2008 "Norme tecniche per le costruzioni";
3. Legge 5 novembre 1971, n. 1086 Norme per la disciplina delle opere di conglomerato cementizio armato, normale e precompresso ed a struttura metallica;
4. Legge 2 febbraio 1974, n. 64 Provvedimenti per le costruzioni con particolari prescrizioni per le zone sismiche;
5. D.M. 9 gennaio 1996 Norme tecniche per il calcolo, l'esecuzione ed il collaudo delle strutture in cemento armato, normale e precompresso e per le strutture metalliche;
6. D.M. 16 gennaio 1996 Norme tecniche relative ai «Criteri generali per la verifica di sicurezza delle costruzioni e dei carichi e sovraccarichi»;
7. D.M. 16 gennaio 1996 Norme tecniche relative alle costruzioni sismiche;
8. D.M. 5 agosto 1999 Modificazioni al D.M. 9 gennaio 1996 contenente norme tecniche per il calcolo, l'esecuzione ed il collaudo delle strutture in cemento armato normale e precompresso e per le strutture metalliche;
9. D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia;
10. Ord.P.C.M. 20 marzo 2003, n. 3274 Primi elementi in materia di criteri generali per la classificazione sismica del territorio nazionale e di normative tecniche per le costruzioni in zona sismica;
11. Ord.P.C.M. 3 maggio 2005, n. 3431 Ulteriori modifiche ed integrazioni all'ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3274 del 20 marzo 2003, recante «Primi elementi in materia di criteri generali per la classificazione sismica del territorio nazionale e di normative tecniche per le costruzioni in zona sismica»;
12. UNI EN ISO 14689-1:2004 :« Indagini e prove geotecniche – identificazione e classificazione delle rocce»;
13. Legge di polizia mineraria 30 Marzo 1893, n. 184 e relativo Regolamento attuativo del 14 Gennaio 1894 n. 19 e il R.D. 29 Luglio 1927 n. 1433;
14. Per quanto non previsto dalla Legislazione e Normativa Tecnica Nazionale si farà riferimento alle norme emanate dai seguenti Enti e/o Istituti:
15. A.S.T.M. – American Society for Testing and Materials;
16. B.S – British Standards;
17. D.I.N – Deutsches Institut für Normung;
18. I.S.O. – International Standards Organization;
19. A.A.S.H.T.O. – American Association of State Highway and Transportation Officials.

INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO

1. Decreto 10/9/98, n.381, " Regolamento recante norme per la determinazione dei tetti di

radiofrequenza compatibili con la salute umana”;

2. Decreto legislativo 26/5/00, n.241, “Attuazione della direttiva 96/29/EURATOM in materia di protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti”;
3. Legge 22/2/01, n.336, “Legge quadro sulla protezione dalle esposizioni a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici”.

IMPIANTI IDRO TERMO MECCANICI

Per le parti specialistiche IMPIANTI si fa rimando alle specifiche sezioni. Solo a titolo esemplificativo e non esauriente, si fa rimando all'osservanza di quanto previsto dal Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 “Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici” - (Gazzetta ufficiale 12/03/2008 n. 61).

IMPIANTI MECCANICI

1. UNI EN 12831:2006 - “Impianti di riscaldamento negli edifici - Metodo di calcolo del carico termico di progetto”;
2. UNI 5364, "Impianti di riscaldamento ad acqua calda. Regole per la presentazione dell'offerta e per il collaudo”;
3. UNI 8065, "Trattamento dell'acqua negli impianti termici ad uso civile”;
4. UNI EN 13384-1:2006 – “Camini - Metodi di calcolo termico e fluido dinamico - Parte 1: Camini asserviti ad un solo apparecchio”;
5. UNI EN 832:2001 – “Prestazione termica degli edifici - Calcolo del fabbisogno di energia per il riscaldamento - Edifici residenziali.”;
6. UNI EN ISO 10077-1:2002 – “Prestazione termica di finestre, porte e chiusure – Calcolo della trasmittanza termica - Metodo semplificato”;
7. UNI 10347, "Riscaldamento e raffrescamento degli edifici. Energia termica scambiata tra una tubazione e l'ambiente circostante. Metodo di calcolo”
8. UNI 10348, "Riscaldamento degli edifici. Rendimento dei sistemi di riscaldamento. Metodo di calcolo”;
9. UNI 10349, "Riscaldamento e raffrescamento degli edifici. Dati climatici”;
10. UNI 10351, "Materiali da costruzione. Conduttività termica e permeabilità al vapore”;
11. UNI 10355, "Murature e solai. Valori della resistenza termica e metodi di calcolo”;
12. UNI 10339, "Impianti aerulici ai fini del benessere. Generalità, classificazione e requisiti. Regole per la richiesta d'offerta, l'offerta, l'ordine e la fornitura”;
13. UNI EN 12237:2004 –“ Ventilazione degli edifici - Reti delle condotte - Resistenza e tenuta delle condotte circolari di lamiera metallica”;
14. UNI 9165, "Reti di distribuzione gas con pressioni massime di esercizio minori o uguali a 5 bar. Progettazioni, costruzioni e collaudi”;
15. UNI 9860, “Impianti di derivazione di utenza del gas - Progettazione, costruzione, collaudo, conduzione, manutenzione e risanamento”;
16. UNI 8199, "Acustica - Collaudo acustico degli impianti di climatizzazione e ventilazione - Linee guida contrattuali e modalità di misurazione”;
17. D.M. 23/11/82, "Impianti di riscaldamento di edifici industriali”;

18. Raccolta R - ISPEL;
19. Raccolta H - ISPEL;
20. Raccolta E – ISPEL;
21. DPCM 5/12/97 "Livello di pressione sonora per rumori di impianti"
22. "Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi predisposte dal Ministero della Sanità ed adottate dalla Conferenza Stato Regioni il 4/4/2000". Linee guida ISPEL per la costruzione e l'esercizio dei reparti operatori.
23. DM 27 luglio 2005, Decreto Legislativo 19 agosto 2005, n. 192;
24. Decreto Legislativo 29 dicembre 2006, n. 311;
25. UNI 9182, "Impianti di alimentazione e distribuzione d'acqua fredda e calda. Criteri di progettazione, collaudo e gestione";
26. UNI 12056, "Sistemi di scarico funzionanti a gravità all'interno degli edifici". Impianti di estinzione incendi
27. UNI EN 14384:2006 – "Idranti antincendio a colonna soprasuolo";
28. UNI EN 14339:2006 - "Idranti antincendio sottosuolo";
29. UNI EN 12845:2005 – "Installazioni fisse antincendio - Sistemi automatici a sprinkler - Progettazione, installazione e manutenzione";
30. UNI 9494/07, "Evacuatori di fumo e calore: caratteristiche, dimensionamento e prove";
31. UNI 10779. "Impianti di estinzione incendi - Reti di idranti - Progettazione, installazione ed esercizio".

IMPIANTI ELETTRICI

Per le parti specialistiche IMPIANTI si fa rimando alle specifiche sezioni. Solo a titolo esemplificativo e non esauriente, si fa rimando all'osservanza di quanto previsto da:

1. D.M. 22-01-2008 n° 37 Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici (Gazzetta ufficiale 12/03/2008 n. 61);
2. D.L 01-03-1968 n° 186 Disposizioni concernenti la produzione installazione e commercio di materiale elettrico;
3. Legge n°791/77 Attuazione direttive C.E.E n°72/23 garanzia di sicurezza per il materiale elettrico utilizzato in alcuni limiti di tensione;
4. C.E.I.64-8. VI edizione, Impianti elettrici a tensione minore di 1000 Volt ed in particolare parte 7 e la normativa in essa richiamata;
5. C.E.I. 17-13/ 1 quadri elettrici di bassa tensione e successivi;
6. C.E.I. 20-22 fasc. 351 Cavi elettrici non propaganti la fiamma, successive varianti e aggiornamenti;
7. C.E.I. 20-3 fasc. 452 Interruttori con protezione di sovracorrente, successive varianti e aggiornamenti;
8. C.E.I. 23-18 fasc. 532 Interruttori differenziali, e successive varianti e aggiornamenti;
9. C.E.I. 70-1 fasc. 519 Classificazione e gradi di protezione degli involucri, e successive varianti e aggiornamenti;
10. C.E.I. 34-21 fasc. 624 Apparecchi di illuminazione requisiti generali;
11. C.E.I. 34-22 fasc. 625 Requisiti particolari per apparecchi di illuminazione di sicurezza;
12. C.E.I. 17-13/1 apparecchiature costruite in fabbrica per tensioni non superiori a 1000 volt in c.a. ed 1500 volt in c.c.;

13. Normativa C.I.P. n°11/78 concernente il fattore di potenza a $\cos\phi$ 0,9.
14. Norme UNI 10819 E UNI 10439, CIE (livelli di illuminazione ed abbagliamento);
15. Norme UNI 11248, per strade a traffico motorizzato;
16. Norme UNI 13201, strade commerciali, con incroci, rotatorie e parcheggi.

PROCEDURE PER LE OPERE DELLO STATO

1. D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 - Attuazione della delega di cui all'art. 1 della L. 22 luglio 1975, n. 382 Art. 81. Competenze dello Stato;
2. D.P.R. 18-4-1994 n. 383 - Regolamento recante disciplina dei procedimenti di localizzazione delle opere di interesse statale Art. 2. Accertamento di conformità delle opere di interesse statale. Art. 3. Localizzazione delle opere di interesse statale difforni dagli strumenti urbanistici e mancato perfezionamento dell'intesa.

LEGGI E NORME NON GIA' RICHIAMATE PRIMA

Tutte le leggi vigenti, decreti, regolamenti ed ordinanze emanate, per le rispettive competenze, dallo Stato, dalle Regioni, dalle Province, dagli Enti preposti ed autorizzati nel settore delle costruzioni e degli impianti e materiali a queste relative che, comunque, possono interessare direttamente l'oggetto dell'appalto.

NORME REGIONALI

Tutte le leggi, normative e provvedimenti vigenti della Regione Calabria.

Sotto l'aspetto tecnico-amministrativo i vari livelli di progettazione dell'intervento dovranno essere redatti in conformità al D.Lgs. 163/06, nonché in conformità al Regolamento Generale dei Lavori Pubblici DPR n. 207/2010.

Nella fase di progettazione e di esecuzione dei lavori si dovrà tener conto di tutte le prescrizioni e raccomandazioni per la sicurezza fisica dei lavoratori nonché di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

Livelli di progettazione da sviluppare ed elaborati da redigere

In relazione alle indicazioni fornite dal più volte citato D.lgs. 163/06 ed in considerazione delle specifiche caratteristiche del presente intervento, fatte salve le maggiori elaborazioni richieste dalla completa ed univoca definizione delle opere, gli elaborati da redigere nelle varie fasi di progettazione sopra individuate sono di seguito elencate:

- a) rilievo del sito;
- b) relazione illustrativa con indicazione delle principali caratteristiche degli arredi e delle attrezzature corredate da apposite schede riassuntive e foto a colori;
- c) relazione tecnica;
- d) studi necessari per un'adeguata conoscenza del contesto in cui è inserita l'opera, corredate da accertamenti ed indagini preliminari;
- e) planimetria generale e elaborati grafici:
 - a. Pianta in scala 1:50 con l'indicazione delle eventuali modifiche alle parti edilizie degli attuali locali, i lay out degli spazi funzionali previsti, i flussi e percorsi delle merci dall'arrivo allo smaltimento dei rifiuti.
 - b. Pianta in scala 1:20 con l'indicazione delle celle frigorifere con allegati depliant tecnici del costruttore.

- c. Pianta in scala 1:50 con l'indicazione schematica degli impianti idraulici e dei passaggi delle relative condotte.
- d. Pianta in scala 1:50 con l'indicazione schematica degli impianti elettrici, dei dispositivi e soluzioni previsti per il contenimento dei consumi.
- e. Pianta in scala 1:50 con l'indicazione delle eventuali modifiche dell'attuale impianto di condizionamento
- f. Pianta in scala 1:50 con l'indicazione delle attrezzature e dell'arredo con allegati depliant tecnici del costruttore.
- g. computo metrico e stima.
- f) censimento e progetto di risoluzione delle interferenze;

Allegati:

Tavola n. 1 Aree destinate al servizio mensa

Tavola n. 2 Percorso merci e rifiuti

Tavola 3_C_ISs_01: rete scarico acque nere livello -1

Tavola 3_C_ISc_01: circuito adduzione idrica livello -1

Tavola 3_C_ISs_03: rete scarico acque nere livello 1

Tavola 3_C_ISc_03: circuito di adduzione idrica livello 1

Tavola C_CE_302°a: lay out cavi principali –cavi di terra livello 1

Tavola C_CE_300°b: lay out cavi principali- impianti di terra livello -1

Tavola 3C_MC_03:canali di mandata ed estrazione aria livello 1:

Tavola 3C_MC_05: canali di mandata ed estrazione aria livello 3

