



COMUNE DI TORINO
CORSO NOVARA ANGOLO VIA BOLOGNA

DATI CATASTALI: -

AUTORIZZAZIONE SANITARIA RISTORANTE AZIENDALE TOROC

Spazio per U. S. L.

Spazio per U. T. C.

La Proprietà

COMUNE DI TORINO

Il Committente:

Organising committee for the XX
Olympic Winter Games Torino 2006
Via Nizza 262/58
10126 Torino Italia



Il Progettista e DD. LL. Generale

ROBERTO DAL DEGAN Architetto
10128 Torino (TO)
Via Magenta, 36 tel. 011-53.85.00 fax 011-53.71.50
e-mail: studio@archidaldegan.191.it
P. Iva 08458940015

Il Progettista e DD. LL. per la ristorazione



DANTE BALETTI Architetto
40016 San Giorgio di Piano (BO)
Via IV Novembre, 2 tel. 051-663.0154 fax 051-69.72.88
e-mail: d.baletti@studioabacus.com
C. F. BLT DNT 55C2348731 P. IVA 00016411209

Il Progettista e DD. LL. delle opere meccaniche

Ing. GUIDO NICELLI
10129 Torino (TO)
Corso Rosselli, 66 tel. 011-5805977-81 fax 011-5690730
e-mail: info@simtec.it - www.simtec.it
C.F. - P. IVA 07608570011

Il Progettista e DD. LL. delle opere elettriche

C. CAPIZZI
10070 Mappano di Borgaro (TO)
Via Mappano, 31 tel. e fax 011-2629051
e-mail: ccapizzi@everyday.com
P. IVA 06285500010

PROFESSIONISTI : OGNUNO PER LE PROPRIE COMPETENZE

Elaborazione grafica STUDIO ABACUS S.a.s. San Giorgio di Piano (BO) Via IV Novembre n. 2 - E-mail: d.baletti@studioabacus.com

ELABORATO: AR - REL 1

RELAZIONE

SCALA
DATA 26.11.2003

Nome file
Pos. Arch Dis.

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA	2
RELAZIONE ARCHITETTONICA	2
DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI	2
CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI	4
BARRIERE ARCHITETTONICHE	5
IMPIANTI	5
SCARICHI	6
MATERIALI DI FINITURA	6
RELAZIONE IGIENICO-SANITARIA	8
LOCALI DI PRODUZIONE	8
LOCALI PER IL PUBBLICO	8
PRODUZIONI	9
CICLO DI LAVORAZIONE	9
ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI	10
PERSONALE	11
ASPETTI SPECIFICI DEI LOCALI	11
RIFIUTI	12
NOTE DI SERVIZIO	13
CALCOLI RAPPORTI ILLUMINANTI E VENTILANTI	14



RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA

RELAZIONE ARCHITETTONICA

DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI

L'attività di ristorazione oggetto della presente relazione è inserita all'interno di un edificio che verrà adibito ad uffici a servizio del TOROC; questa relazione riguarda la realizzazione del Ristorante Aziendale.

L'attività di ristorazione è stata localizzata nel primo piano semi-interrato in quanto si è ritenuto lo spazio più idoneo a svolgere tale funzione.

Infatti l'edificio, vista la conformazione planimetrica (edificio in linea), ha una ridotta profondità che non si presta per un corretto collegamento tra le varie funzioni di un Ristorante Aziendale.

Nel piano seminterrato l'edificio, comprendendo anche la parte sottostante il parcheggio, si allarga ed acquisisce una larghezza idonea all'uso; in pratica troviamo uno spazio di circa m 30x70.

Al centro del locale è situata una colonna di ascensori che funge da accesso principale al Ristorante.

Si è inoltre previsto un accesso diretto dall'esterno, tale accesso può essere utilizzato dalle persone che arrivano da fuori (ad esempio dipendenti in missione) oppure da dipendenti di altre aziende (ad esempio del Comune di Torino).

Questo secondo ingresso è localizzato al piano terreno nella parte terminale dell'edificio all'incrocio tra via Bologna e via Padova; tale ingresso consente una buona visibilità dalla strada in quanto non è schermato dall'edificio basso adiacente via Bologna.

Tale zona, con piccole modifiche, si ritiene possa assumere correttamente la funzione di ingresso e allo stesso tempo di "vetrina" del locale.

Si è poi individuato un altro ingresso che viene utilizzato per il personale di servizio, per l'ingresso delle derrate e per l'uscita dei rifiuti; questo ingresso è localizzato nel secondo piano interrato in una zona coperta e pertanto idonea per lo scarico delle derrate alimentari.

Il locale dovrà soddisfare le esigenze di TOROC fino al 2006 ed in seguito del Comune di Torino ed eventualmente di altre aziende della zona; TOROC, per la specificità della sua attività, avrà un incremento dei dipendenti, dalla fase iniziale di apertura del locale verso la fine del presente anno, con circa 400 dipendenti, per arrivare, verso l'estate del 2005, con circa 800-900 dipendenti, per poi azzerarsi alla fine della primavera successiva.

I dipendenti del Comune di Torino inizieranno ad utilizzare il locale nell'estate del 2004 con un numero limitato di persone (massimo 100) per poi incrementarsi mano a mano che i locali verranno resi disponibili da TOROC e, nell'edificio, si trasferiranno sempre più uffici del Comune.

Per tali esigenze si è pensato ad un Ristorante con servizio a Self-Service con libero servizio (free-flow); la sala consumazione dispone di circa 300 posti a sedere; con una attenta gestione dei turni dei dipendenti, ad esempio articolata su 4 turni distanziati di 30 minuti (12.00 – 12,30 – 13,00 – 13,30), si ritiene che ci possa essere una ottimale utilizzazione del locale evitando inutili attese.

Il self-service, come prima ricordato, dispone di due ingressi che praticamente si uniscono in prossimità dei servizi per il pubblico; si entra quindi nella zona distribuzione dove l'Utente si compone il pasto; nella parte finale della distribuzione troviamo le "casse" dove l'Utente, utilizzando il badge in dotazione, registra il proprio passaggio.

La sala consumazione è stata collocata nella parete rivolta verso le rampe di discesa in quanto praticamente tutta la parete è finestrata con bancale a ml 1.00 circa.

La distribuzione e la zona di produzione si affacciano sulla parete opposta; tale zona dispone anch'essa di finestre ma sono finestre alte (il bancale è a quota 4.09).

Per l'organizzazione dei locali di produzione vedi la parte specifica.

Il Self-Service è caratterizzato da una distribuzione dei pasti suddivisa in otto zone o "isole":

- 1) all'ingresso troviamo due mobili contrapposti per i vassoi, le tovagliette ed i bicchieri;
- 2) sulla sinistra troviamo i "prodotti da forno" dove sono presentati vari tipi di pane, grissini, crackers, e, non ultimo, piade o tigelle preparate nell'attigua zona "pizzeria";
- 3) proseguendo sulla sinistra troviamo la pizzeria dotata di zona preparazione e forno per la cottura;
- 4) quindi i secondi caldi, con retrostante piccola zona per le cotture espresse (prodotti alla griglia);
- 5) esattamente di fronte troviamo il banco dei piatti freddi, con retrostante zona di preparazione e zona per le bevande a temperatura naturale;
- 6) nelle immediate vicinanze della cucina troviamo due banchi per i primi piatti caldi;
- 7) nella zona casse troviamo le vetrinette per le bevande fredde;
- 8) per ultimo 4 casse con uno spazio per le posate ed i tovaglioli.

Frontalmente all'ingresso della distribuzione è stata inserita una apertura che affaccia sulla zona cottura; questo consente all'utente di vedere come vengono preparati i piatti che consumerà.

Nella sala consumazione si trovano due zone denominate "Condimix" dove l'Utente trova i condimenti ed eventualmente le posate o i bicchieri che dovesse avere dimenticato ed una zona con forno a microonde per riscaldare ulteriormente il pasto.

Si sono previsti spazi dedicati per i carrelli di ritiro vassoi dove l'Utente ripone il proprio vassoio alla fine del pranzo.

Attigua alla sala self-service vi è una saletta per gli ospiti "foresteria"; questa saletta è utilizzata mediamente da 5-10 persone al giorno con punte massime di 20.

La saletta dispone di un ingresso e di servizi igienici autonomi rispetto alla sala self-service.



La proposta gastronomica è sostanzialmente simile a quella del ristorante con alcune piccole integrazioni quali l'aperitivo e l'eventuale "stuzzichino" (formaggio e salumi affettati).

In questa sala è previsto il servizio al tavolo; le preparazioni vengono portate, all'interno di contenitori protetti, dai locali di lavorazione o dalla cucina all'office dove una persona, dedicata a tale servizio, li porta agli utenti; sempre la stessa persona si occupa della rimozione delle stoviglie che vengono portate direttamente nel locale lavaggio.

L'office ed il lavaggio sono collegati con la foresteria attraverso un disimpegno.

CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI

Come detto il locale principale è posto nel primo seminterrato, è dotato di "intercapedine" tra il muro del fabbricato stesso ed il terreno; l'intercapedine è realizzata sui lati parzialmente interrati ed ha altezza pari a tutto il piano primo e secondo seminterrati; ha larghezza minima cm 100 e nella parte superiore è protetta da un grigliato che consente il libero passaggio dell'aria e della luce.

Il primo seminterrato ha il prospetto Sud quasi totalmente fuori terra grazie alla presenza delle rampe di accesso ai piani seminterrati; l'altezza libera fuori terra sul prospetto Ovest è di almeno cm 100; il prospetto Nord, tutto prospiciente l'intercapedine di cui sopra, ha altezza libera pari a cm 60.

Per garantire una corretta qualità dell'aria in tutti i locali di servizio è stata prevista l'aspirazione dell'aria con immissione di aria condizionata sia in regime invernale che in regime estivo il tutto secondo le normative vigenti.

In particolare nei servizi del personale l'aria è estratta dai servizi e dalle docce e immessa negli spogliatoi; tale soluzione crea un corretto "lavaggio" dell'aria nei locali.

Nei locali di preparazione, nella dispensa, nel locale detersivi, il ricambio dell'aria è dimensionato almeno per 5 ricambi ora oppure di almeno 20 mc/h a persona presente.

Nella cucina e nel lavaggio le portate dell'aria sono dimensionate per le esigenze specifiche e quindi ben al di sopra dei soprarichiamati minimi normativi.

Nella sala ristorante, anche se sono presenti le aperture richieste dalla normativa per garantire i corretti apporti di aria e luce naturali, vi è trattamento integrale dell'aria da intendersi come integrativo di quella naturale; l'illuminazione naturale è ampiamente superiore ai minimi richiesti, questo compensa il fatto che alcune finestre sono parzialmente "mascherate" dal parapetto della rampa di accesso ai piani inferiori.

Nella distribuzione il trattamento dell'aria è dimensionato per garantire almeno 25 mc/h a persona.

Tutti i locali sono dotati di illuminazione artificiale dimensionata per garantire i livelli minimi di normativa, con particolare attenzione alle zone di lavorazione dove il livello di illuminamento, sul piano di lavoro, è pari o superiore a 400 Lux.

Per ulteriori specifiche vedi l'allegato prospetto analitico dei rapporti illuminanti e ventilanti.

BARRIERE ARCHITETTONICHE

Il rispetto a quanto previsto dalla legge 9.1.89 n. 13, e norme correlate, che prevede per l'edificio in questione la accessibilità degli spazi per il pubblico, è stato realizzato nel modo seguente:

- L'accessibilità al cortile d'ingresso è garantita da percorsi orizzontali;
- L'accessibilità ai locali è garantita da percorsi orizzontali e con dislivelli pari a cm 2.5;
- L'accesso al ristorante è garantito da ascensori con dimensioni idonee per persone su sedia a ruote;
- L'accesso alla foresteria è garantito da un ascensore e da un servoscala; il primo per raggiungere dall'esterno il piano seminterrato, l'altro per superare una piccola scala all'interno dei locali della foresteria;
- Le aperture, porte e portefinestre nei locali oggetto della presente, sono previste di dimensioni di almeno cm 80 di luce netta.
- Per il pubblico sono previsti tre bagni (uno uomo, uno donna ed uno misto nella foresteria) a norma per i disabili disimpegnati da antibagno con spazi sufficienti per persone su sedia a ruote.
- Nella sala tutti i banchi di distribuzione e molti tavoli sono collocati in modo da consentirne l'uso anche per persone su sedia a ruote.

Si precisa che nel parcheggio antistante il locale, in accordo con l'ufficio Lavori Pubblici del Comune, si inseriranno le segnaletiche per riservare posti auto per i disabili.

IMPIANTI

Per la produzione del calore è stata utilizzata una centrale termica esistente nel secondo interrato ove sono state inserite le caldaie ed il boiler con scambiatore rapido per il riscaldamento dell'acqua sanitaria; tale locale dispone di canne fumarie che sfociano sulla copertura.

Le unità di trattamento aria a servizio della zona produzione, sono installate su un piccolo soppalco tecnico localizzato sopra i servizi del personale mentre le unità di trattamento aria a servizio della sala e della distribuzione sono situate nel secondo piano seminterrato all'interno della sottocentrale.

La sala ristorante ha un impianto di condizionamento ad aria con sistema di dislocamento con distribuzione nel secondo seminterrato; nei locali della cucina l'impianto di condizionamento è ad aria per reintegrare l'estrazione del soffitto aspirante; nella zona lavaggio è stato realizzato un sistema ad aria per reintegrare l'aria estratta dalle cappe aspiranti; negli altri locali di servizio il riscaldamento è ottenuto tramite radiatori o fan-coil.



La sala ristorante e la distribuzione sono tenute in sovrappressione per impedire l'entrata di aria non trattata dall'esterno all'apertura delle porte e per evitare passaggio di odori dalla zona cottura alla sala.

Nella sottocentrale sono installati gli addolcitori per l'acqua sanitaria e i gruppi remoti per le celle frigorifere, mentre sul soppalco tecnico realizzato sopra ai servizi per il personale è stato installato un piccolo compressore per l'aria compressa; sulla copertura si trovano gli estrattori per l'aria della sala ristorante e dell'aria della zona produzione.

Tutti questi impianti hanno le espulsioni sopra alla copertura quindi poste ad una altezza di oltre ml 30.00.

Al fine di limitare al massimo il problema degli odori tutti i camini di espulsione sono orientati verso l'alto con l'impiego di camini a lancio veloce e con una elevata velocità di uscita.

Tutti impianti idro-termo-sanitari sono eseguiti secondo le norme UNI-CIG.

Gli impianti elettrici sono realizzati secondo le norme in vigore ed in particolare: CEI 64-2/A, CEI 30-31, CEI 64-8, DPR 547/55, LEGGE 46/90.

SCARICHI

Il progetto non prevede alcuna modifica alla rete delle acque pluviali.

Sono state realizzate le seguenti nuove reti:

- a) acque nere provenienti dai locali di lavorazione; questi scarichi vengono trattati in pozzetto degrassatore poi collegati con il pozzetto di sollevamento;
- b) acque nere provenienti dai servizi igienici; questi scarichi vengono inviati direttamente al pozzetto di sollevamento;
- c) acque provenienti dalla condensazione delle celle frigo; questi scarichi vengono convogliati, dopo idoneo sifone Firenze, nel pozzetto di sollevamento;

Tutte le acque vengono convogliate nel secondo seminterrato dove è stato installato un degrassatore e un pozzetto di sollevamento delle acque; nel pozzetto di sollevamento è dotato di una pompa trituratrice idonea per spingere a quota strada gli scarichi.

Dopo tale pozzetto le acque sono state convogliate, passando per lo "scannafosso" esistente, e unite alla rete delle acque nere esistenti nel collegamento con la fognatura Comunale di Via Padova.

MATERIALI DI FINITURA

Gli interventi sull'esterno sono veramente limitatissimi e prevedono:

- la sostituzione degli infissi esistenti solo dove necessario (modifica dei sistemi di apertura o fatiscenza degli esistenti); i materiali utilizzati sono l'alluminio anodizzato colore nero come tutti i nuovi infissi dell'edificio.



- la pensilina di ingresso; è realizzata con struttura in acciaio, le lattinerie sono di alluminio preverniciato nero;
- le vetrate di ingresso, realizzate con la demolizione delle pareti esterne, sono caratterizzate dall'inserimento del logo di Torino 2006.



RELAZIONE IGIENICO-SANITARIA

LOCALI DI PRODUZIONE

Il pavimento è in mattonelle di grès di colore chiaro, antisdrucchiolo nelle zone bagnate e dove transitano gli addetti, raccordato alle pareti, anch'esse rivestite con mattonelle ceramiche fino all'altezza di due metri.

Lo smaltimento delle acque reflue di lavorazione e di lavaggio avviene tramite pendenza del pavimento e condotta grigliata confluyente verso pozzetti ispezionabili antiratto.

Le aperture dei locali di produzione che comunicano con l'esterno sono protette in quanto le finestre sono state dotate di reti antinsetto.

Le lampade installate sono protette da plafoniera di tipo stagno.

I lavelli e i lavamani sono in acciaio inox con rubinetteria con comando non manuale.

I lavamani nei servizi igienici sono di ceramica con rubinetteria a fotocellula; sono tutti dotati di acqua calda e fredda, dispensatori di sapone e asciugamani a perdere.

Le celle frigorifere sono costruite in pannelli sandwich coibentati di acciaio rivestiti in plastica di tipo atossico ed idonea per la conservazione degli alimenti; quelle destinate alla conservazione delle carni fresche e quelle adibite a deposito dei prodotti surgelati sono dotate di termometri registratori.

Le attrezzature di lavorazione (tavoli, contenitori, stoviglie in genere) sono di acciaio inox e plastica per alimenti.

La carne fresca introdotta è depositata in una esclusiva cella frigorifera.

Per la lavorazione e preparazione dei prodotti carnei è stato adibito un apposito autonomo locale dotato di attrezzatura esclusiva per tale lavorazione con coltelleria sterilizzatrice a raggi ultravioletti, lavabo con acqua calda e fredda e rubinetteria non manuale.

Lo stabilimento dispone tra gli altri dei seguenti locali di servizio:

- ◆ lavaggio e disinfezione attrezzature;
- ◆ deposito materiali ed attrezzature per la pulizia e disinfezione;
- ◆ deposito rifiuti;

LOCALI PER IL PUBBLICO

Il pavimento è in grès porcellanato con zoccolo battiscopa in laminato.

Le pareti sono trattate con tinte lavabili e protette da fasce batti-sedia o batti-tavolo.

Il locale è, in alcune zone, controsoffittato con materiali insonorizzanti per limitare la riflessione sonora.

Gli elementi di arredo sono tutti realizzati con materiali perfettamente lavabili ed igienizzabili.

I lavandini nei servizi igienici sono dotati di rubinetterie a fotocellula, di acqua calda e fredda, dispensatori di sapone ed asciugamani a perdere.

PRODUZIONI

Nello stabilimento si producono pasti per il consumo in loco.

I prodotti consistono:

- ◆ PRIMI PIATTI: minestre con pasta ripiena e non, condite con sughi e ragù preparati con carni fresche, prodotti a base di carne, prodotti ittici e prodotti caseari, cotti da esitarsi caldi o refrigerati e preconfezionati anche in atmosfera protettiva;
- ◆ SECONDI PIATTI: preparati con materia prima carnea bovina o suina o avicunicola o ittica cotte al forno, alla griglia o in salsa da esitarsi caldi;
- ◆ PIZZE: preparati a partire da un impasto proveniente dall'esterno che viene farcito negli spazi predisposti e cotto mediante forno specifico;
- ◆ PIATTI FREDDI: consistenti in presentazioni miste di salumi e formaggi, oppure arrostiti affettati oppure panini e tramezzini ripieni, da esitarsi refrigerati;
- ◆ PRODOTTI DI GASTRONOMIA in genere.

Per le preparazioni si utilizzano tra l'altro:

- ◆ carni fresche: bovine suine e avicunicole;
- ◆ prodotti a base di carne: prosciutto cotto, prosciutto stagionato, speck, salsiccia (tali prodotti sono acquistati già decotennati);
- ◆ prodotti ittici: crostacei e molluschi surgelati;
- ◆ prodotti caseari e ovoprodotti.

Le materie prime sopraindicate sono acquistate da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e vengono sempre consegnate confezionate o imballate, gli ovoprodotti sono pastorizzati, anch'essi provenienti da stabilimenti riconosciuti CEE.

Non si utilizzano uova in guscio.

CICLO DI LAVORAZIONE

Al momento dell'introduzione nello stabilimento, gli imballaggi esterni di origine sono immediatamente allontanati e i prodotti sono depositati nelle rispettive celle frigorifere nelle loro confezioni interne oppure, se del caso, in contenitori, di plastica per alimenti, con coperchio.

Le carni, sia fresche che congelate, e gli altri prodotti carnei sono portati nell'apposito locale in cui subiscono le lavorazioni del caso consistenti in:

- ◆ macinazione della carne fresca con successiva aggiunta di sale e spezie e altri prodotti vegetali (a loro volta manipolati in altro reparto), affettatura e sminuzzamento dei salumi, miscelazione dei vari ingredienti;

- ◆ preparazione della carne fresca destinata ad essere cotta.

Per quanto riguarda le carni congelate, prima di essere lavorate, subiscono un processo di scongelamento in anticella alla temperatura di 0-4 °C.

Le carni di pollame, le carni di bovino e suino e i salumi sono manipolati su linee separate con piani di lavoro diversificati.

Le verdure utilizzate nelle preparazioni sono lavate, mondate e lavorate in un locale utilizzato esclusivamente per tali lavorazioni.

Le manipolazioni sono effettuate da personale munito di valido libretto sanitario che utilizza il vestiario prescritto, guanti sterili e mascherina bucco-nasale.

I prodotti crudi sono cotti tramite cucina a fiamma o forno a gas.

La qualità microbiologica di tutti i prodotti è monitorata per ogni lotto di produzione tramite un sistema di autocontrollo che verrà attivato in convenzione con un laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della Sanità, ai sensi dell'art. 11 del D.leg.vo n° 537/92 e 155/97.

ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI

Per i locali vi sono le seguenti entrate-uscite:

- due ingressi-uscita per gli utenti del ristorante;
- un ingresso-uscita per gli ospiti;
- un ingresso per il personale (ricavato nel secondo interrato),
- un ingresso per le derrate (ricavato nel secondo interrato),

Oltre ai servizi per il personale si sono ricavati due locali: il primo, nel secondo interrato, per il deposito dei rifiuti, e l'altro, nel seminterrato, utilizzato per il ricovero delle attrezzature di pulizia e per lo stoccaggio dei detersivi e provvisto di lavatoio.

I locali di produzione sono stati organizzati secondo il principio che il prodotto deve sempre avanzare ponendo la massima cura alla separazione dei percorsi dello sporco e del pulito.

Tutti gli spazi sono serviti da disimpegni, non sono previsti attraversamenti delle zone di preparazione.

Il primo locale della produzione è quello dello stoccaggio delle merci, preceduto da una zona per l'eliminazione degli imballi, con una prima parte per dispensa fredda dotata di tre celle frigorifere passanti, una cella frigorifera per i surgelati completa di anticella di scongelamento, anch'essa passante, un armadio frigorifero a due ante per i dolci e un armadio frigorifero per gli ovoprodotti; la dispensa è collegata, tramite disimpegno, con la distribuzione e con la cucina.

All'uscita delle rispettive celle troviamo i locali di preparazioni divisi per:

- ◆ verdure;

- ◆ carni (con zone separate per bianche e rosse);
- ◆ preparazioni speciali e salse;
- ◆ piatti freddi (ricavato nella zona distribuzione con autonoma cella frigo).

La zona di cottura prevede una zona con i forni, una zona per la cottura dei primi, una zona per la cottura dei secondi (divisa in cotture brevi e lunghe) una zona per l'abbattimento e la conservazione dei cibi cotti, un frigorifero di giornata, una zona con gli armadi per le stoviglie oltre a varie zone di preparazione ed appoggio.

A cavallo tra le varie zone sono state sistemate tre "isole lavamani" attrezzate con: un lavello con comandi a ginocchio, un distributore di asciugamani in carta non riutilizzabili ed una pattumiera per gli asciugamani usati.

Collegato con la sala ristorante troviamo il locale lavaggio; tale locale è diviso in due zone: una utilizzata per il lavaggio di tutto quanto proveniente dal ristorante, l'altra per i tegami provenienti dalla cucina; il locale è collegato, attraverso disimpegni, con la cucina e con il locale detersivi.

PERSONALE

Il personale addetto al ristorante è il seguente (quantificazione stimata a regime su 900 pasti giorno):

	ADDETTI A TEMPO PIENO	ADDETTI A TEMPO PARZIALE	TOTALE ADDETTI
IMPIEGATI DONNE	0	1	1
OPERAI DONNE	4	15	19
IMPIEGATI UOMINI	0	0	0
OPERAI UOMINI	4	0	4
TOTALE	8	16	24

Sono state realizzate le seguenti dotazioni:

- ◆ per le donne: due servizi igienici con antibagno, due docce e spogliatoio;
- ◆ per gli uomini: un servizio igienico con antibagno, doccia e spogliatoio.

ASPETTI SPECIFICI DEI LOCALI

Tutti i vetri collocati ad altezza < ml 1.00 saranno di sicurezza (stratificati sp. 4+4 PVB 0.38)

Le aperture in parete con bancale alto e quelle di eventuali lucernari sono ad azionamento elettrico (attuatore) con comando dal basso posto in prossimità dell'apertura stessa.



I parapetti delle scale sono di altezza pari ad almeno cm 100, inattraversabili da una sfera del \varnothing 10 cm e realizzati per resistere ad una spinta orizzontale superiore a 120 Kg/ml.

In tutti i locali vi è l'illuminazione di emergenza del tipo S.E. (solo emergenza) e delle segnaletiche di sicurezza.

Nei servizi igienici le pareti sono rivestite con materiale lavabile fino all'altezza di cm 200.

Nei locali di lavorazione, cottura e lavaggio sono installati pavimenti con caratteristiche antisdrucciolevoli.

I locali di stoccaggio, lavorazione, cottura, lavaggio e relativi disimpegni, sono rivestiti con materiali lavabili fino all'altezza di ml 2.00; le aperture di tali locali sono protette da dispositivi antinsetto tramite retine alle finestre.

Nell'attacco tra pavimento e rivestimento o zoccolo battiscopa, è stato installato un elemento di raccordo curvo per garantire la perfetta pulibilità dell'angolo.

Tutti i lavandini nella produzione sono dotati di comandi a leva lunga, i lavamani sono dotati di comandi a ginocchio, i lavandini nei servizi del personale sono a fotocellula.

Nel piano di autocontrollo è riportato, tra le altre cose, anche il criterio di utilizzazione delle rubinetterie con comando a leva lunga vietando l'uso delle mani per l'azionamento degli stessi.

Le porte degli spogliatoi del personale e degli antibagni del pubblico sono dotate di pompa chiudi porta aerea.

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani sono oggetto di raccolta differenziata per quanto riguarda:

Rifiuti organici: vengono prodotti nella fase di lavorazione e durante lo svuotamento dei vassoi; sono conservati fino alla fine del servizio in sacchi, a loro volta contenuti in contenitori in acciaio chiusi con comando di apertura a pedale; a fine servizio i contenitori sono portati all'interno della cella frigo nel locale rifiuti. Con la periodicità concordata con l'ente gestore del servizio R.S.U., i rifiuti sono conferiti ai contenitori della R.S.U. predisposti sulla pubblica via; tale trasporto viene effettuato all'interno di sacchetti sigillati.

Carta e cartone: vengono prodotti prevalentemente nella fase di sbalaggio all'ingresso della dispensa; gli stessi vengono portati nei locali rifiuti dove vengono compattati e conservati all'interno del locale; quando le quantità sono significative vengono conferiti ai contenitori per la raccolta differenziata; si precisa che nel locale lavaggio dovrà essere effettuata una separazione della carta (tovaglietta e tovagliolo) dal rifiuto organico.

Metalli: vengono prodotti nella cucina durante la fase di lavorazione e nel lavaggio nella fase di svuotamento dei vassoi; sono conservati fino alla fine del servizio in sacchi, a loro volta contenuti in contenitori in acciaio chiusi con comando di apertura a pedale; gli stessi vengono compattati (vedi sopra) e conservati all'interno del locale rifiuti; a fine servizio vengono conferiti ai contenitori per la raccolta differenziata; si precisa che nel locale lavaggio dovrà essere effettuata una separazione del metallo (prevalentemente lattine) dal rifiuto organico.

Plastica: vengono prodotti nella cucina durante la fase di lavorazione e nel lavaggio nella fase di svuotamento dei vassoi; sono conservati fino alla fine del servizio in sacchi, a loro volta contenuti in contenitori in acciaio chiusi con comando di apertura a pedale; gli stessi vengono compattati (vedi sopra) e conservati all'interno del locale rifiuti; a fine servizio vengono conferiti ai contenitori per la raccolta differenziata; si precisa che nel locale lavaggio dovrà essere effettuata una separazione della plastica (prevalentemente bottiglie) dal rifiuto organico.

Oli esausti: provengono dalla frittura con una produttività di circa 1000 kg/anno; vengono stoccati in un contenitore in acciaio perfettamente stagno, chiuso con lucchetto con all'interno due taniche chiuse con tappo, posto nei locali rifiuti, tale contenitore viene svuotato periodicamente da una ditta abilitata.

Il vetro prodotto è esclusivamente "vuoto a rendere".

NOTE DI SERVIZIO

- ◆ L'acqua utilizzata nello stabilimento è potabile e proviene esclusivamente dall'acquedotto comunale;
- ◆ dato il tipo di lavorazioni non vi sono emissioni in atmosfera (attività non soggetta alla legge 203);
- ◆ le acque reflue di lavorazione e quelle derivanti dagli impianti civili, confluiscono, dopo trattamento nel degrassatore, nella fognatura comunale;
- ◆ i rifiuti solidi (cartoni, plastica, latte metalliche, oli esausti) sono allontanati tramite raccolta differenziata da ditte specializzate;
- ◆ gli eventuali scarti di lavorazione sono allontanati tramite ditta autorizzata;
- ◆ i prodotti per la pulizia e la disinfezione sono di tipo approvato;
- ◆ i lavaggi dei locali e delle attrezzature sono effettuati utilizzando acqua e vapore a 90 °C.;
- ◆ le operazioni di demuscazione e derattizzazione sono effettuate in convenzione con una ditta specializzata;
- ◆ è attivato un sistema di autocontrollo microbiologico sia ambientale che sui prodotti, effettuato in convenzione con un laboratorio di analisi privato.

CALCOLO ANALITICO DELLE SUPERFICI ILLUMINANTI E VENTILANTI

N° rif pianta	LOCALE	P.	NOTE	SUPERF. di calcolo	APERTURE			DI PROGETTO			RAPP. RICH.			ILLUMINANTI						
					N°	Larg.	Altez.	Sup.	N°	Larg.	Altez.	Sup.	Rapp.	Superf.	N°	Larg.	Altez.	Sup.		
2	Atrio vano scala	P.T.																		
				2	0.90	2.50	4.50													
				1	1.20	2.50	3.00													
				1	3.80	3.00	11.40													
				1	3.75	3.00	11.25													
		Totale		52.90				30.15	10	5.29								30.15		
1	Sala consumazioni	P-1	Sud - finestre		23	0.94	2.00	43.24												
			Sud - finestre		7	1.00	2.91	20.37												
			Sud - portafinestra		1	1.80	2.91	5.24												
			Sud - portefinestra		1	1.88	2.91	5.47												
			Sud - finestre		15	0.98	2.00	29.40												
			Lucernari		8	0.92	0.45	3.31												
		Totale		670.05			108.92	10	67.01									98.49		
2	W.c. pubblico H.uomini	P-1	Totale				3.55													
3	W.c. pubblico uomini	P-1	Totale				1.52													
4	W.c. pubblico uomini	P-1	Totale				1.52													
5	W.c. pubblico uomini	P-1	Totale				2.34													
6	Antibagno pubblico uomini	P-1	Totale				15.94													
7	W.c. pubblico donne	P-1	Totale				2.34													
8	W.c. pubblico donne	P-1	Totale				1.40													
9	W.c. pubblico donne	P-1	Totale				1.39													

N° rif pianta	LOCALE	P.	NOTE	SUPERF. di calcolo	APERTURE			VENTILANTI			ILLUMINANTI							
					N°	Larg.	Altez.	Rapp.	Sup.	N°	Larg.	Altez.	Rapp.	Sup.	N°	Larg.	Altez.	
10	W.c. pubblico H. donne	P-1	Totale	3.24														
11	Antibagno pubblico donne	P-1	Totale	14.16														
13	Distribuzione	P-1	Nord - lucernari		16	0.55	0.92	8.10										
		P-1	Nord - lucernari		4	0.55	0.84	1.85										
		P-1	Lucernari		4	0.92	0.45	1.66										
			Totale	266.16				11.60	10	26.62								11.60
15	Cottura	P-1	Nord - lucernari		4	0.55	0.84	1.85										
		P-1	Nord - lucernari		4	0.55	0.91	2.00										
			Totale	75.78				3.85	10	7.58								
16	Preparazione																	
		P-1	Nord - lucernari		12	0.55	0.91	6.01										
		P-1	Nord - porto		1	0.90	2.15	1.94										
			Totale	80.25				7.94	10	8.03								
22	Spogliatoio personale donne																	
		P-1	Nord - lucernari		4	0.55	0.91	2.00										
			Totale	29.78				2.00	10	2.98								
23	Doccia personale donne	P-1	Totale	2.82														
24	Doccia personale donne	P-1	Totale	2.82														
25	Antibagno personale donne	P-1	Totale	9.39														
26	W.c. personale donne	P-1	Totale	1.91														
27	W.c. personale donne	P-1	Totale	1.91														
28	Spogliatoio pers. uomini	P-1	Totale	8.15														

N° rif pianta	LOCALE	P.	NOTE	SUPERF. di calcolo	APERTURE			VENTILANTI			ILLUMINANTI									
					N°	Larg.	Altez.	Sup.	RAPP. RICH. Rapp.	Superf.	Sup.	N°	Larg.	Altez.	N°	Larg.	Altez.	Sup.		
29	W.c. personale uomini	P-1	Totale	1.10																
30	Doccia personale uomini	P-1	Totale	1.98																
31	Dispensa	P-1	Totale	31.59																
32	Lavaggio stoviglie	P-1	Totale	60.36																
33	Locale detersivi e lavaggio strofinacci	P-1	Totale	6.01																
34	Office	P-1	Totale	9.34																
37	Foresteria	P-1	Sud - finestre Totale	99.36	5	0.98	2.00	9.80	10	9.94	5	0.98	2.00	9.80	10	9.94	5	0.98	2.00	9.80
39	Servizi foresteria		Totale	5.95																
40	W.C.H. foresteria		Totale	4.12																
2	Disimpegno	P-2	porta Totale	18.41	1	1.20	2.50	3.00	10	1.84										
N.B.	Aree evidenziate in rosso sono state computate 0,5 in quanto apribili a vasistas																			